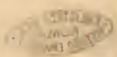
LE VINTI GIORNATE DELL'AGRICOLTVRA, ET DE' PIACERI DELLA VILLA,

Di M. Agostino Gallo,

Nouamente ristampate:

CON LE FIGVRE DE GL'INSTROMENTI pertinenti; Et con due Tauole, vna della dichiaratione di molti vocaboli, & l'altra delle cose notabili.

CON PRIVILEGII.

IN VENETIA, Appresso Camillo Borgominerio, Al Segno di S. Giorgio. MDLXXXIIII.

AL SERENISSIMO, ET MAGNANIMO PRENCIPE EMANVEL FILIBERTO, DVCA DI SAVOIA.

AGOSTINO GALLO.

APOICHE io intesi, Serenißimo Prencipe, con quanta benignità foße da vostra Altezza accettata, & letta questa mia humil fatica, che presentai tosto che fust'ampata ad alcuni principali Signori della Corte sua: Et ch'io fui medesimamente informato, che fra l'altre sue virtù, ella prende grandißima dilettatione dell'Agricoltura, mi nacque subito vn'ardente desiderio di consecrarle (come faccio al presente) questa nuoua mia editione delle vinti Giornate; sì per mostrarle qualche segno della diuotione mia verso di lei, & di gratitudine per questo suo tanto fauore; & sì ancora, perche dalla luce del suo glorioso nome poßa eßer'illustra-

ta questa mia oscura opera. La quale se non è degna per altro, di peruenire a così honorate mani, parmi almeno, che il suggetto di quella possa coprire gli altri suoi molti difetti: Poi che lo studio della Agricoltura è tanto nobile, & degno, che egli merita d'essere amato, & pregiato (come fu sempre in ogni secolo) da ogni saggio, & valoroso Prencipe al par di qualunque arte, ò scientia honorata. Conciosia che se tutte le arti, & scientie sono state ritrouate, accioche ò giouino al corpo, ò dilettino all'animo, parmi, che questa dell'Agricoltura le comprenda separabilmente tutte due: percioche quanto alla prima, chi non sà che il Mondo perirebbe quando non si fosse essercitata di continuo, & con ogni diligentia, da noi mortali? Quanto poi alla seconda, qual'è quello così rozzo, che non se inuaghisca della tanta diuersità di herbe, di frondi, & di fiori, di frutti, & d'altri infiniti effetti ammirabili, che ella ci dona tuttauia, & con grandissimo contento nostro? Oltra che ci và eleuando l'intelletto alle speculationi naturali, & sopranaturali tanto, che lo conduce alla consideratione di colui, dal quale la vita, i costumi, le scienze, & istessa Natura hanno dependentia. Di qui è, che si come l'huomo che non ha alcuno spirito di amore verso quest'arte nobilissima, non pare veramente huomo, poiche manca di quello, donde la vita, & la felicità humana deriuano; così chi se ne diletta sommamente, & ne hà più che mezana cognitione, può essere stimato in molte parti, più che huomo. Hora se la cognitione dell'Agricoltura è di così gran lode, & di così gran splendore nelle persone di grado priuato, quanto maggiormente sarà illustre, & diuina ne i Prencipi constituiti in dignità suprema? Non è adunque marauiglia, se vostra Altezza, come prudentissimo Prencipe, gradisce tanto questa così nobile, & così compiuta professione; dalqual diletto, sì come la vita sua santamente possede quelle rare doti, che dal benigno Cielo in gratie le sono state concesse: così li stati suoi fortissimi, & copiosissimi di ogni commodità, & giocondità diuengono ogn'hora più belli, & più abondanti di tutti quei doni che si possono desiderare. Et questo auuiene, perche la Sauoia, il Piemonte, è gli altri stati si sforzano d'imitare

tare

tare il loro singolar Prencipe, come conceduto ad essi per gratia di Dio: Ilquale non solamente è adornato di valore, & di scientia militare, ma etiandio di così eccellente studio, quanto ho mostrato esser quella dell'Agricoltura. Di quella ne fanno chiaro testimonio le sue molte vittorie, & le espugnationi dei luoghi inespugnabili in Francia, & altroue con tanta sua gloria, che hà oscurato quella de' più grandi Guerrieri antichi, & moderni. Et da questo nasce la sicurezza & la bellezza de i suoi Stati felicissimi: Percioche doue è copia di huomini valorosi, guidati, & retti da Prencipe forte, giusto, magnanimo, & saggio; & doue è abondantia di quelle cose, che sono il mantenimento de i populi; quiui si può dire che sia la stabilità, & l'ornamento de gli stati. Lequali doti, & conditioni tanto sono particolari di vostra Altezza, de' sudditi, & de i fortissimi paesi, che emulando ella con generosa concorrentia la gloria di quel grande & perfetto Rè Ciro tanto celebrato da Xenofonte, vuol che i suoi popoli all'arte della guerra congiunta con lo splendore delle lettere, & allo studio dell'Agricoltura, siano inclinati; premiando & essaltando (come faceua il detto Rè) chi, ò nell'vna, ò nell'altra acquisti eccellentia: Di maniera, che i paesi, & gli stati per virtù di Vostra Altezza, vsciti da quelle angustie & calamità, doue la lunghezza delle guerre, & la dura seruitù de i Principi forestieri gli haueuano condotti, si allegrano per essere posti in somma felicità, & sperano di douer lunghissimamente godere la gran bontà del loro Prencipe con le altre molte virtù, che non si partono mai dal diuino animo di sua Altezza. La giustitia essemplarissima, la carità verso i popoli, la protettione di tutte le valorose persone, l'ardente amore che mostra a i professori delle scientie; & sopra tutte l'altre, quella virtù, che non fu mai operata nè conosciuta da Ciro (laqual'è poi il fondamento di tutti gli Stati) la Religione Christiana, dellaquale vostra Altezza è talmente affettionata, anzi infiammata à conseruare & ampliare ne i suoi popoli, che ella non cessa mai di ridurre al vero culto, & all'vbidientia della

Santa Chiesa Romana tutti coloro, che per propria iniquità & ambitione han voluto allontanarsene. Attione veramente dignissima & santissima del Serenissimo & Christianissimo Prencipe Emanuel Filiberto, ilquale non solamente è meritevolissimo successore de gli Stati de gli antichissimi Avoli: ma ancora è prontissimo ad esponere la vita propria per defensione della Santissima Fede, come fecero essi. I quali, fra le loro gloriose imprese due volte saluarono dalle mani de gl'infedeli Rodi, & Constantinopoli: onde di commune consenso de' Prencipi Christiani ottennero l'insegna di Christo, cioè la Croce bianca in campo vermiglio, laquale da loro in beneficio della Santa Fede, con molta felicità fu sempre spiegata. Oltra che da questa Christianissima difesa ne nacque anco l'origine di quella Illustrissima schiera di Caualieri honorati della Annontiata, instituiti da Amadio Sesto per memoria di tanta Religione, col motto espressiuo della fortezza del primo Amadio, che tenne Rodi. Per queste tante virtù, & gratie singolari hauute dalla cortese mano del supremo donatore Iddio, certo è che in vostra Altezza non restaua piu che potersi desiderare in questo mondo per l'assoluta felicità sua, fuor che due cose, dellequali l'infinita sua bontà così ben l'ha poi prouista, & contentata. La prima è la santissima vnione della Serenissima Madama Margherita di Valois con la persona sua: percioche se mai fu alcun secolo illustrato dal valore, & dallo splendore delle gran Dame: il nostro da lei tanto riceue di gloria, che adombra quella di tutti i passati. Nè tanta è la grandezza di lei per esser figliuola del maggior Rè, che hauesse mai la Francia, sorella del più bellicoso che conoscesse le armi, & Zia di quello che con la sua prudentia hà ripieno gli animi de gli huomini in questa tenera sua età di grande speranza: quanta per le virtù di lei, che in ogni scientia, & in ogni facoltà è giudiciosissima, & essercitatissima: per dir di tante altre che vnitamente in quel diuino animo sono accolte. Et la seconda l'hauer moltiplicato così santa, & così famosa prole, con donar loro per particolar gratia il Serenissimo Carlo Amadio

dio

dio Prencipe di Piemonte per figliuolo, la cui grandezza di spirito, & di concetti grandi in questa tenerissima età è così sublime che chiaramente lo vediamo il viuo Ritratto, non pur della imagine, ma delle virtù, & dello splendore de i serenissimi suoi Progenitori. La onde per concludere, serenissimo Prencipe, non è merauiglia se io acceso dalla chiara fama di tanti meriti, di tante virtù, & di tanti splendori, mi son mosso a dedicar (come ho detto) a vostra Altezza questa opera mia: non perche io stimi che sia per apportarle diletto, ò giouamento alcuno, poiche è composta da così rozzo Auttore, & ripiena di quei documenti, che da lei sono conosciuti, & posti in prattica meglio, che non gli ho saputi spiegare: ma accioche la fatica mia sia inalzata, & illustrata dal fauore del suo alto, famosissimo & chiaro nome, la doue non può da se medesima peruenire: & accioche ancora il mondo conosca che essendo la professione della Agricoltura abbracciata, stimata, & hauuta per molto cara da così alto Prencipe, racquisti quello splendore, che conseguì già dal primo Institutore, che fu il sommo Iddio, & dal primo operator che fu Adamo. Spero adunque sotto così gran Protettore, vedere a guisa di Fenice ritrouata questa antica, & benignissima Madre: Laquale, allegrandosi d'esser ritornata in gratia de' suoi nobilissimi & generosi figliuoli, secondo che fu al tempo del felice Imperio di Roma, sarà tanto piu liberale da qui innanzi a farci copia de' frutti suoi, quanto pare che per molti anni a dietro, quasi sdegnata di così graue ingiuria fattale da' Signori, & da i Nobili, ella sia stata contra la natura sua, parca troppo, & auara. In tanto non si sdegni l'Altezza vostra d'hauer vn'altro Bresciano (ma basso, & humile) che le serua, & riuerisca così di lontano, com'ella si troua hauer presso di se l'Illustre Conte Pietro Auogadro mio Signore, & valoroso figliuolo di questa istessa Patria, & come degno soggetto d'essere adoprato da lei intorno à tutte l'operationi ciuili, et à gl'importanti negotij, sì di guerra, come di pace, de' quali (per esser nate di sì antica, & illustre famiglia, c'hora fiorisce piu che mai d'huomini strenui, et ma

 gnanimi,

gnanimi, è sommamente informato, & possessore: Anzi con la benignità dell'animo suo, si pieghi ad accettar l'opera, & la seruitù mia; e tenermi nel numero di coloro, che più desiderano, che'l Signor'Iddio le doni lungo & prospero corso di felicità, & di grandezza per la conseruatione sua & di tutti i suoi stati.

Di Venetia, il primo di Luglio, M D L X I X.

TA-

DELLE COSE PIV NOTABILI

Comprese nell'Agricoltura di M. Agostino Gallo,

Et poste per ordine d'Alfabetto.

G

H

I

L

M

N

O

P

Di

Por-

villa

Il Fine della Tauola delle cose notabili.

TAVOLA DEI VOCABOLI

Che potrebbono essere oscuri ad alcuni.

ARA è la piazza doue si fan fuora i grani delle paglie.

Aniane son quell'herbe, che la falce riduce nel tagliare in linee.

BEnaccio è quella con laquale si conducono le vue ne i tinacci.

Bosse sono le piouature sottili di legno ch'escono dalla fiona, ò piotino, ò piolla.

Bianca è quella quantita di herba, ò di lino, ò di altra cosa che si ricette in mano.

CAneua detta da molti cantina.

Caretta di due rote è quella che con vn paio di buoi, ò con vn cauallo conduce per lo campo la terra cauata nell'abbassar le sue ripe.

Castaldo è il fattore ilqual gouerna i campi & i lauoratori.

Cauezzo è l'asta di sei braccia doue misuriamo la terra & altre cose.

Colla è quella terra arata fra dui solchi maestrali, detta da altri vaneza, ò porca.

Coppo per misurare i grani, e il quarto à misura di vna quarta.

Cuneo di ferro, ò di legno è quello che si caccia nelle fissure de i legni per spezzarli con la mazza.

ERpice di tre legni di quattro braccia l'uno, con denti dieci, ò vndeci di ferro, per ogni legno per tirare e minucciar benissimo la terra arata.

FIochello è simili alla fiocca, ò messora, con la quale si tagliano le biade, detta altrone falce & falcino.

Frumentata mescolanza di frumento e di segala.

GRATE di vua sono le graspe, ò graspi.

IVgero è la misura nostra della terra, detta volgarmente piò, à Padoua campo, à Mantoua biolco, à Fiorenza tornatura, & à Turino giornata.

LInosa la semenza che produce il lino.

LIora è quel vaso che si pone sopra i vaselli, per loquale passa il vino che v'entra.

Lotta è quel pezzo di terra bene herboso cauato alto tre, ò quattro dita, & largo vn palmo, ouero vn piede.

MAssaro quello che piglia à lauorare i campi, & parte i frutti col patrone.

Mazza di legno è quella con laquale si spezza i legni & caccia i pali sotto terra.

Mescolo di ferro è simil'alla tazza, ma è forato.

PAla di legno è quella con laquale si purgano le biade nel trarle contra al vento.

Prodotto & prodettino sono per potar le viti, et conciare gli arbori, detto altroue pennato.

QVarta è la misura delle nostre biade, ne vanno tre a lo staro Cremonese, sei al Venetiano, noue al sacco Mantoano, & dodici alla nostra soma.

RAnsioni sono i rami tronchi de' frasconi, che sostentano le viti, acciochè i pampini possano attaccarsi di mano in mano, secondo che vanno crescendo.

Redabolo d'asse è da sparger le biade al Sole, per adunarle, & essendo di ferro è per mouer le grasse del fondo dell'acque correnti: vogliono per l'ordinario esser lunghi vn braccio & larghi quattr'oncie fin' à sei.

Ruoto è la humidità del fieno quando è posto di fresco sul fenile, & anco quando per lo calor della stalla, diuiene poi muffolente.

Rusia è quella parte del fieno troppo maturo male ordinato che auanza à gli animali.

SEdaccio è quello, col quale si sedaccia la farina buratata.

Solchi maestrali sono quelli, che sono tra vna colla & l'altra, accioche le acque trascorrino, & non restino sopra quelle.

TAuelle sono le scorze, doue dentro giaccino i grani de i legumi, dette d'altri bacelli.

Tibiare à il far' andar fuor i grani dalle paglie.

Tinacci, sono vasi per farui bollir i vini.

Torcolo è machina grande per cauare i vini dalle vue, & l'oglio dalle oliue.

Traina è strumento d'vn'asse grossa, ma sotile dinanzi, lungo braccia due & mezo, & largo vno & mezo, colquale si conduce con vn paio di buoi la terra mossa delle ripe per quattro ò sei cauezzi dentro del campo, & si fa quattro volte piu opera che non si fa con la caretta di due ruote.

ZOlla ò globa, cioè quella terra che si troua in pezzi duri & secchi dal Sole.

DEL-

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IVGERO, O PIO' DI TERRA.

QVESTA riga ———————— è la longhezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gl'arbori, & le fabriche, & altre cose, adoperandoui il palmo, il braccio, & il cauezzo.

Il palmo, è longo oncie sei.

Il braccio è longo oncie dodici.

Il cauezzo è longo braccia sei.

La tauola di terra è longa dui cauezzi, & altrotanto larga.

La pertica di terra è longa cauezzi venti, & larga cinque, ouero longa venticinque, & larga quattro, laquale fa venticinque tauole.

Il iugero, ò piò nostro di terra, e longo cauezzi venti, & altrotanto largo, ouero longo cento, largo quattro, ilquale fa quattro pertiche à venticinque tauole l'vna, che sono cento tauole al iugero, ò piò, come ho detto.

Della misura de i nostri grani.

LA somma di fromento è quarte dodeci. La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quatro stopelli. La qual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecentocinquanta libre di Genouesi, & di Venetia, ducētotrentatre alla glossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

LA nostra libra e d'oncie dodici di Genoua, & alla grossa di Venetia è solamente oncie otto. Et il peso nostro è d'venticinque libre delle nostre.

Della moneta nostra.

IL nostro soldo e giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna. Et cosi la libra è giusta con le sue.

Argomento di tutta l'Opera.

LA Prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come s'hanno da ordinare, & lauorare.

La seconda tratta dell'herba Medica, del pratare i campi, & dell'abbrucciarli.

La terza delle viti, & del modo di piantarle, & allenarle.

La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buon essere, & delle canoue, ò cantine.

La quinta del fare i giardini, del piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.

La sesta de gli orticelli vaghi, & di vtilità.

* La settima del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli adami, & altre piante tali.

La ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, de rosso, della maggiorana, & del fare diuersi ogli.

* La nona di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.

La decima di più ricordi conuenienti all'Agricoltura, & all'habitare in villa.

La vndecima de i vitelli, de' giouenchi, de' buoi, delle vacche, de' formaggi, e d'altre cose di latte, co' remedi per l'infirmità loro.

La duodecima delle pecore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infirmità loro.

* La decimaterza de i caualli, & delle caualle di buona razza, & del modo di guarire i loro mali.

* La decimaquarta de gli Asini, & de i Muli.

* La decimaquinta del gouernar le Api, & di tutto quello che appartiene a questa cognitione.

* La decimasesta de i Caualieri, ò Bachi, ò Vermi della seta.

* La decimasettima di quanto deue far l'Agricol. di mese in mese.

La decimaottaua, ch'è meglio habitar nella villa, che'n la Città.

La decimanona dell'vccellare, del cacciare, & d'altri spassi tali.

La vigesima essalta i piaceri della villa, & l'Agricoltura, & i nobili Bresciani che la essercitano con buona intelligentia.

PRI-

I diuieta per priuilegi de i sottoscritti Potentati, che nissuno habbia ardimento di stampare nè fare stampare per X. anni, nè altroue stampata vendere l'Agricoltura del Gallo nei loro Dominij senza licentia dell'Auttore, sotto le pene in essi priuilegi contenute: Notificando à gli accusatori, che oltre alla terza parte della pena che haueranno di priuilegio in priuilegio, egli dona loro anco quella, che à lui peruerebbe.

Del sommo Pontefice.
Del Re Philippo per lo Reame di Napoli, & Ducato di Milano.
Dell' Illustriss. Signoria di Venetia per anni xx.
Del Duca di Sauoia.
Del Duca di Fiorenza.
Del Duca di Ferrara.
Del Duca di Mantoua.

A I L E T T O R I,

Agostino Gallo.

*OI hauerete fin'hora veduto, benigni Lettori, nell'altre editioni dell'Opera mia dell'Agricoltura, quanto sia stato solecito inuestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro hò potuto trouare in questa così gioueuole & così honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci à i desideri vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste venti. Conciosia che nel ragionamento solo dell'Api, de i Caualieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun'antico, ò moderno Auttore; iquali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredeci Giornate, che altre volte publicai, iquali conoscerete doue sarà il segno di questa picciola stella *. Diamo adunque di tutte queste cose la gloria all'infinita bontà d'Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui d'amarmi, poi che fin'hora non hò ricusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si voglia spesa per giouar'à tutti coloro, che si voranno seruire di questa mia Opera nello stato, ch'io la dono al mondo. State sani.*

PRO-

PROEMIO DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, & de' Piaceri della Villa.

VANDO io vò fra me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l'Agricoltura à noi mortali, molto mi maraviglio, onde nasca, che da così pochi Nobili sia stimata & essercitata. Percioche se riguardiamo l'antica sua origine, ch'è il fondamento della nobiltà, trouaremo Iddio hauerla da principio instituita, & data al primo padre nostro Adamo, quando, hauendolo creato à sua imagine, & formato di terra, lo pose nel delitiosissimo Paradiso terrestre, accioche operasse (come dice la diuina Scrittura) & lò custodisse, nelqual egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. La onde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la dolce Agricoltura, come compagna: accioche oltre il viuere necessario, li fusse refrigerio, e trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità, dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, la più giusta, & la più vtile di tutte l'altre, per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la pratticano, non l'apprezzano, & non la essaltano: viuendo specialmente (come per lei si viue) lontani dalle ambitioni, dalle cupidità, & dalle vane occupationi? Et pe-

rò degnamente si possono chiamare felici coloro, i quali sono talmente vaghi di lei: che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opra ad altre attioni, conoscendo per esperientia non esser'altro diletto maggiore di quelche sentono, mentre che inten ti sono alla cura de' loro horti, de' lor giardini, & de' lor campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad essercitarla, vedendo chiaramente esser differentia grandissima tra quell'alta, trauagliosa, & pericolosa vita, & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egli è pur cosa mirabile il vedere da vna semenza vscir tanto numero di grani: da vna sottil verga, grossissimi alberi; & da vn tenero inserto, saporosi frutti. Accresce poi più oltre la marauiglia il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro: & quindi salendo più alto con la mente, scorger che colui che semina, incalma, che adacqua, ingrassa, & in qual si voglia modo coltiua la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo: ma Iddio è quel solo che produce, accresce, moltiplica, & mantiene ogni cosa che ci nasce: & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per la qual cosa considerando io AGOSTINO Gallo, con quanta prouidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustentatione dell'humano genere, & hauendone io da primi anni della giouentù, fino a settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran dilettatione, & vaghezza, ho pensato, per giouare al Mondo in quel poco che posso, di publicare vn raggionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella dilet teuole villa del Borgo di Poncarale, nelquale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande vtilità, & il gran diletto, che si caua del coltiuare la terra, laquale come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' frutti suoi, ma ci fa conoscer'anco, che'l Signor'Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobil animo in coltiuarla.

DEL-

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA PRIMA;

Nellaqual ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltiuarli.

NEL Territorio Bresciano copioso di amene & delitiose Ville, si ritroua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carraro; doue, come in vn ridutto pieno d'ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villagi, sogliono ragunarsi quei Gentil'huomini, che la maggior parte dell'anno ui dimorano, per godersi ne i loro honorati diporti. Accadendo adunque un giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da un suò podere suburbano, & andar collà per visitare M. Gio. Battista Auogadro, fu all'hora non men dell'altre volte caramente riceuuto. Doue, poiche alquauto hebbero insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell'aere, e dell'amenità del sito, si posero a sedere nel uago giardino sotto un gran pergolato; & dopo alquanto di silentio, M. Vicenzo, ripigliando le parole, cominciò a dire.

Questo M. Vincenzo nō è il famoso Filosofo, ma è quel c'hà pochi pari nell'agricoltura.

Veramente, quanto piu io miro questa uilla, & questo sito; & che considero lo stato uostro M. Gio. Battista, tanto maggiormente ho da portarui una dolce inuidia; uedendo massimamēte la uita, che uoi fate con tanta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all'Agricoltura; mercè della molta intelligentia c'hauete di tal'arte. Ma considerando, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemente se ne dilettano, io ne habbia pochissima cognitione; non posso se non

pregarui che ꝑ vostra cortesia, vi degnate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in sì nobil professione, accioche ꝑ l'auenire io faccia coltiuare i miei campi d'altro modo di quel, c'ho fatto per lo passato.

GIO. BAT. Quantunque M. Vincenzo mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

VINC. Mi sarà adonque caro, se voi primamente mi direte le conditioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

Con quali doti si debbe cõprare vna possessione, & quelle cose, che si debbono schifare.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando dico, che à comprare vna possessione, la prima, & più importãte cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon aere, percioche quando ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo gran pazzia a comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in abominatione, concio sia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, ò temporale. Poi debbe torla sana di fondo, percioche giacendo in palude insanabile, ò c'habbia il gesso, ò la creta, ouero che sia di crudo, di aspro, di duro, ò di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi, ò piani, ò montani, ò che participano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione che si troua unita col colle, ꝑcioche, essendo da Oriẽte, ò da Occidẽte, ò da Mezodì, & nõ verso Tramõ. rẽderà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fusse piana, ò tutta in collina. Perche le possessioni situate cõ i colli bẽ vestiti di boschi, d'oliue, & d'altri arbori fruttiferi, sono le più accommodate, & vtili di tutte l'altre, atteso che generalmẽte rendono d'ogni cosa, che si possa raccoglier nel paese. Ancora nõ si cõpri in uilla, ò in altro luogo di mala fama, ꝑcioche è dura cosa lo stare sẽpre in cõtẽtion cõ cattiui vicini, ꝑ liquali infiniti huomini hãno vẽduti i lor poderi, abbãdonata la istessa patria, ꝑ uiuer'altroue in pace. Parimẽte dico, che ogni possessione vuol'esser lõtana almeno due miglia dalle fortezze, dalle fiumare, ò torrẽti, & più da quel che tirãneggiano. Percioche, ꝑ le fortezze sẽpre si dubita di qualche nouità dãnosa, ꝑ le acque grosse bisogna cõtinoamẽte spendere nel riparare, & co i tiranni tutto dì si resta cõ molto dãno. E ben vero, ch'io lodo quei siti, che sono nõ molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, ò d'altre acque nauigabili, ꝑcioche si posson' cõdur l'entrate altroue, e cõ poca spesa.

Simil-

Similmente non si può fallare a comprar uicino alla città, conciosia che l'entrare, per l'ordinario, sono di più ualuta di quelle che si truoua no di lontano. Oltra che habitando il patrone nella città, può andare spesse volte a uedere se i lauoratori lo trattauo bene, ò male.

VINC. Tutte le cose, che uoi hauete dette sono d'importantia; ma questa del uedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissi ma: Percioche, quanto più sono ueduti da' giuditiosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del patrone ingrassa il cauallo.

Prouerb.

GIO. BAT. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamēte in aere, doue si ha da far ragione di giorno in giorno cō la morte, benche sia fertile, nè sterile, ancora che sia in buon'aere, ma si debbe inuestigar benissimo che sorte di uēti ci regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello ch'ella accetta, ò sprezza per natura. Cosa ueramente importantissima, perche chi non mira, & non considera bē bene questo, mai non diuerrà buon'Agricoltore.

VINC. Stando che qui consiste tutto il uero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ue ne sono di mediocri, di buoni, & di ottimi, ma anco di cattiui, di peggiori, & di pessimi.

GIO. BAT. Si ha da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti, come in piano, in colle, in mōte, & in ualle; & che ciascuna può hauer sei qualità di terreno, cioè grasso, & magro, raro, & spesso, humido, & secco, & che quāto piu si trouano mescolate queste qualità, tanto piu fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattiui. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, credosi, gessossi, crolli, duri, aspri, & troppo forti, i quali sono da rifiutare sēpre, come terreni ingrati, maligni, & pessimi. Et però si conoscono i buoni, quādo per natura, & non per arte del bē coltiuare, ò dell'ingrassare, producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti. Ancora si conoscono, quando non sono arati, ò seminati, ò altramente coltiuati, & che vi si ueggono gramigne, ebuli, rumici, trifoglio, galba & malua, fra le quali herbe non ue n'è poi alcuna che dia maggior inditio di bontà del trifoglio.

A conoscere le diuersità de i terreni.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa, che calcādolo di man'in mano, secōdo che si gitta dētro, se auāzerà fuori dapoi che ella sarà piena, q̄sto serà ꝑfetto da frumēti, ma se v'entrarà vgualmēte tutta, sarà bono ꝑ viti, & pascoli. Et se ꝑ caso egli mācarà nell'empirla, tāto più mostrerà il suo poco ualore. Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, ò nò, nel pigliar'una lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla leggiermente, per-

cioche ritrouandola tenace, & grassa nel palparla con la mano, vi si attacarà come se fusse pece, & piu gittandola à terra, & non spargendosi quel terreno, si farà conoscere cō q̃ste due ꝓue, ch'egli è di buona tẽpra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, ò nò; piglisi vna zolla in quella parte doue piu si sospetta, & pongasi in un uaso d'acqua dolce, & disfatta ch'ella sarà, si faccia passar quell'acqua per un panno di lino, & si gusti dapoi che sarà diuenuta chiara, percioche quale sarà il sapor suo, tale sarà anco quello del terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benche sia cosa difficile a conoscerli tutti, nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono ancor i migliori, come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si conoscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati habitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; eccetto se fussero lamiui, ò paludosi, pche in quel caso ualerebbono poco. Vero è, che io lodarei, a far'il saggio di pezzo in pezzo con la uanga, cauando in diuersi luoghi per ueder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se hanno sotto gesso, creta, letta (che sono i peggiori) ò ghiara che padisca l'acqua, percioche ue n'è, che chiamiamo ghiatone, il quale a pena si può trappassare, ò cauare co i picchi bene accialati. Et questi saggi sono d'importanza, per esserui de' capi, che non pur si ue dono cattiui, ò poco buoni nella superficie loro, ma de gl'altri ancora, che paiono buoni, & che sono sotto pieni di uarie sorti pessime. Et tãto piu è uero questo, quanto che ui è gran differenza in bontà da un iugero di terra all'altro, da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

Iugero, è la misura de' poderi, ò possessioni.

Lodo poi, che piu tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che altramente. Percioche, adacquandosi abondantemente (essendo buona di fondo, ben'vguale, ben quadrata, & ben coltiuata) è quasi impossibile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Cōciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, & delle altre cose col soccorso dell'acqua, che hauer tai frutti ne i cãpi, che seccano nel gran caldo.

Che è migliore la possessione adacquatora, che senza acqua.

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione unita: percioche, oltra, ch'ella si uede da capo a i piedi benissimo, si può anco commodamente diuisare nel seminarla, nell'adacquarla, nel quadrarla, & nel piãtarla. Et piu dico, che si può meglio lauorare con un solo aratro, & carro, quaranta iugeri di terra uniti, che uinticinque che siano in diuersi pezzi, & lontani in piu contrade.

Che si cõpri la possessionunita.

Di quei, che non vogliono cãbiare i campi co i vicini.

VINC. Sempre ho desiderato d'appezzare la Mia di Pompeano, ma per mia mala sorte, mai non ho potuto far partito quãto si uoglia

largo

largo à coloro, che mi douerebbono pregare per loro beneficio, che habbiano voluto accommodarmi. De' quali, alcuni restano per sola dapocagine, & altri accecati dalla inuidia.

GIO. BAT. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da uedere, commode nel coltiuare, & che rendano maggior copia de frutti; dico, che si quadrino di pezzo in pezzo nõ piu lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, ò di vinticinque, facendo i fossi attorno, & piantando da ogni lato gli arbori, i quali siano piu tosto salici, che albare. Percioche, si come per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, così l'albara l'ha sempre cattiua, & produce radici lũghe, grosse, & in quantità. Vero è, che la salice non viene, nè si mantiene se non nel buon terreno, ò che sia humido, & l'albara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Che le possessiõe siã ben quadrata.

Che i cãpi habbiano intorno i fossi, & arbori più tosto di salice, che d'albara.

Poi nõ si piantino mai onizzi intorno a i campi, che si arano, & massimamente da Mezodì, da Oriẽte, ò da Occidente, atteso che per la lor malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei legumi, lini, ò migli, tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamente bene a i prati, che mai nõ rõpono, percioche quelle herbe vẽgono piu belle, sotto a quel la parte, doue l'ombra arriua, che non fanno nel resto, oltra che le soglie loro rendono buona grassa, quando sono ben marcie, & sparse sopra quei luoghi.

Che nõ si pongano gli onizzi se non attorno al li prati.

VINC. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

GIO. BAT. Perche, se'l campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo, come l'acqua è giunta a mezo; douendosi adacquare l'altra mettà, conuien che quella parte già adacquata riceua altretanta acqua, insino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fusse il primo, si leuarebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secõdo. Et a questo modo ciascun pezzo hauerebbe solamente il suo bisogno.

Quãto è utile il fare i cãpi curti.

Che dãno credete sia poi di quegli altri cãpi, che si adacquano, essẽdo lunghi cẽto, cẽto cinquãta, & piu cauezzi? I quali, se fussero in tre, ò quattro pezzi (cioè alla rata come ho detto) sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni cãpo quell'acqua, che vi cõuiene, egli l'accetta sempre per buona madre, ma quãto piu la tiene adosso, tanto maggiormẽtè la pruoua per pessima matrigna. Percioche la troppo acqua sempre rende freddi, sporchi, & duri tutti i terreni, & etiãdio fa smarrire molto la grassa, menãdola parte altroue, & parte cacciandola ogni hora piu sotto terra. Oltra che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tãto

Quanto danno fa al campo la troppa acqua.

Il beneficio, che se ta il cãpo curto nel l'adacquarsi.

per tanto di quello, che fa vn'altro lungo, ma ancora abassando di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamẽte quella terra fin'a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cẽto, & più cauezzi, mai le carette non sono condutte a i luoghi, che sono in mezo; onde nõ è poi marauiglia se vi fa valle per l'aratro, che ne cõduce via sẽpre, & mai nõ ve ne ritorna, & se l'acque innõdano qlle valli.

Il beneficio, che ha il cãpo curto nel carrettare.

Ancora, si come vn campo lungo cauezzi cento non ha se non due ripe, cosi facendolo in tre pezzi, ne hauerebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperiẽtia si uede, che passando lo aratro da l'vna ripa all'altra, sempre se gli attacca la più grassa terra, onde gionto in capo, nettandolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, la quale poi ogni tre, ò quattro anni si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamente cagionano i fossi arborati, che vi son'attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque interracciate che vi entrano, quando però siano chiusi: doue l'acqua hauesse da vscire; percioche ella le condurebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio, che sentono i boi ne icãpi curti.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i cãpi curti, vi è ancora, che i buoi lauorano cõ mẽ fatica, conciosia che non pur si allegrano sẽpre nel giũgere cosi dall'vn capo all'altro, ma riposano etiãdio mẽtre che'l bifolco netta l'aratro, & che poi lo porta a far l'altro seguente solco.

VINC. Solamẽte adesso io conosco il dãno, che patiscono i miei campi si lunghi della villa di Pompeano, per adacquarsi tanto come si fà ma delibero di ridurli questo verno al modo che hauete diuisato.

Quanto bene è à leuare i vignali dai campi buoni.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più danno assai, che utile: che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamẽtẽ in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltra che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino sarebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior commodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le vue, & simil'arbori. Et questa è la uera perfettione d'ogni vero Agricoltore (come ho detto) quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

Il beneficio, c'hãno i cãpi scoperti.

VINC. Non tanto vi prometto di cauar tutte le viti, & opij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che vi sono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso.

GIO.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate la importantia dell'arare per lungo, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a i terreni scoperti nello spoluerarli, & nel diffenderli molte fiate dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego, che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commoda ampiamente per l'entrate della possessione, facendola guardare più tosto verso Oriente, ò Mezodì, che verso Occidéte, ò Tramõtana, & massimamente quando queste parti non trapassano l'vna verso l'altra, percioche se i venti, che entrano nõ potessero vscire, l'aere loro non sarebbe così sano, come sempre è quello di Leuante, & Mezodì per cagiõ del primo sole, che gioua specialmẽte nel verno à scacciar' i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, ò almeno non molto di lontano; percioche non si può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è prossimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Come il padre di famiglia debbe hauer l'habitatione accommodata per lui, & per la possessione.

Ancora sia accommodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo uerno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco sian'accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & gastaldi secondo la conditione loro; percioche essendo così, ui ueniranno, & habitaranno sempre uolõtieri. Accõmodando le stalle per la quantità de gli animali, che ui sono per dimorare in parte, ò tutto l'anno. Le quali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le fenestre a Tramontana, & Mezodì, ò da Oriente, & da Occidente; percioche passando i uenti, resteranno sempre più sane d'ogni tempo; facendoui i uolti, & non solari: atteso che saranno sẽpre più sicure dal fuoco, ma che ui siano più buchi nõ maggiori d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tẽpo del uerno ne i fieni, & altre pasture, perchè starãno cõ piu humore, & peseranno più, che nõ sarebbono sẽzà buchi. Hauendo poi i fenili sopra tãto grãdi, che habilmente ui si possano gouernare i fieni, le ueccie, le stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo uiuere de' bestiami. Oltra che desidero che ui si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lũgamẽte letto. Et questo dico per coloro che ne hãno carestia, pcioche nõ è proportione dallo strame asciutto a qllo, che è bagnato, nè dal suspeso, a quell'altro che è calcato ne i pagliari. Appresso stanno ben' i fenili à Mezodì, cõ l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale sia largo undeci, ò dodici braccia

Che i casamẽti siano accommodati per li massari, & altri.

Come vogliono esser le stalle, & i fenili.

Quanto bene è a poner la paglia a coperto.

cia

cia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto al quale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de' migli, perche venendo le pioggie, come all'hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra che vi si possono tenere, & conseruare i tinacci, le banaccie, & altri vasi per far i vini; & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarij all'Agricoltura.

Il danno che riceuono i fieni, quando sono senza portichi.

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da que' portichi i fieni, & altri strami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gl'animali? Et per contrario il gran detrimento, che riceuono i fieni, quando ne sono priui, percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate ancò delle acque, che conuengono a diuersi siti.

Delle acque di cisterne, & di pozzi.

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti, & colli le cisterne, per riceuer le acque piouane, poi che sono le più leggieri, le migliori, & le piu sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, & per tutto il piano. I quali non solamente non conuengono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, ò porcili, & altri luoghi doue gli animali possano loro nocere co'l piscio (se non fussero molto profundi) ma bisogna anco farli più tosto al coperto, che in altro luogo, accioche non siano penetrate dal Sole la state, nè offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è che quanto piu queste acque sono proissime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di verno fredde, & d'ogni tempo crude.

Delle acque de i fonti diuersi, de i fiumi, de i laghi, & delle paludi.

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però d'estate fresche, & di verno calde. Ma son tanto più buone quell'altre, che uengono da i monti, & quãto piu discendono da alto, perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, & d'altre acque correnti; dico che quelle generalmente sono buone, accetto che di state sono calde, & di verno fredde. Resta, che si come sempre sono cattiue anco quelle, che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che non si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accade domandarui del fuoco, che è il quarto, poiche ogn'vno sà il suo valore, però mi manifestarete quelle cose, che debbe far l'huomo per essercitar ben l'Agricoltura.

GIO. BAT. Chi vuol farsi buon'Agricoltore, debbe hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di essequirla, & la dilettatione continoua di conoscere la natura de i campi, che egli hà da coltiuare. Percioche questa cosa è di tanta importanza, che (come non mi satio di dirla) chi non si dispone ad impararla bene, mai non hauerà ricolto buono. Ma per far risplender maggiormēte il suo ingegno, & le sue fatiche, dico che nō accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che piu rende un picciol campo ben coltiuato, che un grande il doppio, lentamente lauorato.

Le parti, che debbe hauer lo agricoltore.

Che'l buō agricoltore nō prē da piu terreno di qł che sino le sue forze.

Ancor se pur egli non uol uender la casa della città, come essorta Magone Agricolte eccellentissimo, almeno non si parta de' suoi poderi, se non rarissime volte, dimorando massimamēte al tempo del piātarli, dell'acquarli, & dell'acquarli, & del seminarli. Che ben ueramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrone non sa niente di quello, che ui fa bisogno, & che sempre si rimette al uoler de' suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano con gli huomini di questa professione, percioche non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono ualenti, quanto assai uolte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si uede, che'l prouerbio non mentisse. Vn sol'huomo nò, ma tutti gli huomini sì, sanno ogni cosa.

Quel che dica Magone circa la casa della città.

Prouerbio.

Lodo poi grandemente, che egli impari le regole, che osserua il buō padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi. Ilquale primamente non comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda fin dimane, potendole far hoggi, conoscendo che'l tardare è quasi sempre danneuole; sì perche il tempo che è tanto pretioso, continoamente passa: come anco, perche molte occasioni, che piu uolte sopranuengono contra i disegni, interrompono tal cose.

Che l'agricoltor non comādi ad altri, quel chè può far da se stesso, nè tardi fin dimane quel che hoggi può fare.

Ancora ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose, che si hanno da fare il seguente giorno, che quando mancasse di questo bell'ordine, assai uolte sarebbono operate confusamente.

Appresso non manca a leuare, nel far del giorno, & anco piu tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officii designati: Mirādo poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmēte, & quali usano poca discrettione, prouedēdo sempre a questi con prudentia, secondo i tempi. Onde, si come nō si debbe mai pigliare lauoratori, ò seruitori cattiui, potendone hauer de' buoni, bēche costassero di più: cosi si debbe far quāto si può coi nō buoni nel sopportarli mētre è forza fare le cose importāti, & che nō si può hauerne de' migliori.

Altri belli ordini, che egli nō māca di fare.

VINC.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, iquali per scacciare con colera i lauoratori, & i seruitori, & non trouarne poi de' buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano; entran talmente in disperatione, che al fine gittano a terra il mal'auenturato lauoro.

Quel che il buõ padre di famiglia osserua per farsi ben seruire.

GIO. BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono; accarezzando i fedeli, & quelli che più tempo l'hanno seruito. Vsando loro non meno qualche cortesia nel donarli robbe, ò danari, & massimamente à quei che sono poueri, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & non con robbe, accioche non si lamentino, che la cosa sia cara, ò che non sia bona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrente, che vn solo quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente, coloro che cercano di arrichirsi con simili persone; percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano à bei ducatij come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno douerebbe sempre pagare liberalmente tutti i mercenarij. Oltra che essi seruono piu fedelmente, & non ve ne mancano a i tempi necessarij.

Altre amoreuolezze ch'egli fa co' seruitori & lauoratori.

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente à quelli ch'è obligato, & mentre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se non per gran necessità, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera uia per farsi seruire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discommodano simili persone per ogni cosarellla quando mangiano: ma piu uolte ancora ui stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come passano piu di quello, ch'essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia hà gran rispetto à non mandar attorno i seruitori quando pioue molto, ò neuica, & specialmente di notte, se non per cose importanti; nè anco dice loro mai uillania. Et se pur non sono a proposito, li paga prima d'ogni loro auanzo, & poi li da buona licentia.

Quel che si debbe fare per hauer'un buõ massaro e poi cõseruarlo.

VIN. Poscia ch'io ho inteso questi buoni documenti, aspetto che mi ragionate etiandio delle cose importanti, che si dè fare co' massari.

GIO. BAT. Chi non uol coltiuare i suoi campi, debbe acquistarsi un buon massaro, & farli buona compagnia; non mancando però à sollecitarlo, & massimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi quando dice qualche parola da suo pari, ò che piglia qualche

che co setta oltre la parte sua. Percioche per esperientia si uede, che coloro, che uogliono contendere tutto di con tali huomini, non solo non stà seco in pace, ma son sforzati ogn'anno a cambiarli. Onde il più delle uolte, pensandosi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiui, s'in ciampono in altri peggiori. Et però non è marauiglia se tali possessioni vanno ogni hora più di mal in peggio, & meritamente, dapoi che non si aueggono, che quanto più mutano lauoratori, tanto più perdono il lor credito. Come ben si uede, che i buoni massari non uogliono i loro campi, ancorche siano buoni, percioche son certi, che nō li col tiuarebbono più d'un'anno. Che a dir poi il uero, ui son alcuni patroni tanto ciechi, che per uolere un careggio di più, ò altra simil minutia, per nō poterla hauere da un buon massaro, lo cambierāno in un tristo, per hauerla. Errore notabilissimo, conciosia che per guadagnare regalie per un sol ducato, ne perderanno cinquanta d'entrata. Onde se fussero circonspetti a capitolare solamente quelle cose, che sono di beneficio alle possessioni, l'una parte, & l'altra ne starebbe bene.

Errori de i patroni, che per cō tēdere co i massari p poca cosa, patiscono poi assai.

Quanto s'ingannano q̄i patroni, che uogliono arricchirsi co i massari poueri.

VINC. Quai capitoli intendete uoi che si facciano co i massari.

GIO.BAT. Principalmente si deono obligarli ad arare, arpicare, & nettar benissimo i campi, & poi darli quella quantità di belle semenze, che cōuiene alla lor possanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le cose necessarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre cose, secondo il lor bisogno. Specificando sempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche piu chiaramente sappiano quello, che hāno a fare.

Gli honesti capitoli che si debbono fare co i massari.

Poi si debbono obligare a zappare benissimo, non solamēte i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, se non tutti, almeno quel piu che possono: percioche non spenderanno marcello, che non migliorino il patrone piu di quattro, & se stessi altro tāto. Et quella parte, che non zapparanno (cosa che non douerebbono mai lassare, massimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et questo non è di poca importantia; percioche molte fiate le cattiue herbe suffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & massimamente quādo sono riuoltate da i venti, ò dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, se vna gran parte di quelle spiche restano vote di grani, ò le gli hanno sono mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto piu sono accompagnati di veccia, di quaciuola, di loglio, & d'altre cattiue herbe, tanto maggiormente il pane resta tristo, mal sano, & maccato: di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che mostra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non solo tre some di simil biada

non rendono quell'utile, che fanno due, & manco di grano netto, quei campi etiandio più uolte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai udito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia, nondimeno per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto à i patroni, nō dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoi questi capitoli sì honesti, & utili, si oblighino ancora à carettare, & trainare tanti giorni all'anno, & non meno à curare i fossi, à nettare gli adacquatori, & altri uasi, & anco à rimettere gli arbori, & uiti doue mancano.

Parimente che non possan carreggiare ad altri nel tempo delle facēde: cominciando al Maggio, insino che hanno seminato le biade, percioche alle uolte per guadagnare un ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindeci, & uenti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre faceude necessarijssime. Percioche non si può giudicar'il danno, che ne segue per lo tardare da una settimana all'altra, & da an sol giorno all'altro. Et questi sono i necessarij capitoli per lo beneficio del patrone, del massaro, & della possessione, ma non giamai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & dannosi sempre al massaro. Il quale, per uedersi angariato, ò più tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buono animo quei campi, anzi, come tristo, sempre uà chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

A conoscere se'l massaro uuol mātener q̄llo che promette, ò nò.

A conoscer poi se un massaro hà da mantener quelle cose che promette, osserui il patrone nel legger li capitoli se egli contradice, ò nò, massimamente à i più importanti. Percioche, si come cōtradicēdo mostra che non uuol promettere se nō quel tanto, che'l pensa di fare cō effetto, così promettēdo di uno in uno senza difficoltà, è da credere, che egli hà nel c cuore di uolerne far poco, ò niēte. Et però sono male auueduti quei patroni, ch'accettan cotali huomini, cōciosia che si pongon'à picolo di prouare in parte le pene del purgatorio in q̄sto mōdo

Quanta disgratia è lo hauere un massaro tristo.

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, c'hauette detto. Percioche non sò la maggior disgratia d'un patrone, che hauere un lauoratore, perfido, negligente, e rissoso, col qual tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle uolte uenire a certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel

massaro

massaro che ricerca hauere, & non solamente da quel patrone donde ha da partirsi, come anco da' uicini, & d'altri che lo conoscono. Et ritronãdolo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca piu tosto ogni interesse, che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno, se primamente non ha buona licenza dal proprio patrone, accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo, senza litigare, come piu uolte occorre.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno una uolta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior'animo la possessione, non manco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di non partirsi mai, ma di perseuerare nel coltiuare allegramente ogni hora meglio, poi che uedrà, che li uien fatta buona compagnia dall'amoreuol patrone. Et da qui si potrà dire quella sententia, che dice. Felice quella possessione, ch'è coltiuata da lauoratori nati in lei, percioche l'amano come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

VINC. Dapoi che difficilmente si trouano massari fedeli, & ualenti, credo che non ui sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne hà molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaressimo con lauoratori cattiui, ho per fermo, che faressimo anco questo con utilità.

GIO. BAT. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi cõ quella purità, & diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il uiuer felice, che faressimo, ella parimente produrrebbe assai più di quello che fà, per uedersi un'altra uolta accarrezzata da i giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini, contra de i quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia se nõ rende quei buoni ricolti, che soleua a quei felici tẽpi. Et meritamẽte, dapoi che non conoscẽdo essi il uero coltiuare, uogliono ancora prendere il doppio, & troppo di quello, che douerebbono fare, pensãdo i ciechi di arricchirsi in cãpi assai con poche fatiche. Onde nõ è marauiglia, se tali sgratiati stãno sẽpre poueri, & se apportano dãni infiniti à i lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapiẽtissimi Romani, nõ è lingua, che esprimesse mai l'utilità grãde, che uscirebbe dalle tãte possessioni, c hoggi son cosi mal trattate.

VINC. Ogni hora uengo più in cognitione, che uoi coltiuate questa uostra possesione con magior utilità di quello, che fanno infiniti massari.

GIO. BAT. Chi non sà che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro uãtaggio, di quel, che possono i tanti contadini

Che si pigli informatione del massaro prima, che si accetti.

Che non si pigli il massaro senza licentia dal patrone.

Che se li faccia i conti almeno una volta all'anno.

Detto notando.

Essempio de gli agricoltori Rom. & della terra assassinata da i rozzi contadini.

Quanto ben sarebbe, che vi fussero i Censori sopra i lauoratori della terra.

Con quãto più vãtaggio può lauorare la terra il cittadino, che il cõtadino.

a i quali ò per pouertà, ò per dapocagine non val lo scudo otto carlini? Et questo dico perche doue (per esse̋pio) io dò a gli huomini, che scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, & non altra cosa, essi li danno quasi tãto, & be̋ da mangiare da pari suoi. Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre cose, che occorrono alla giornata. Et è cosa marauigliosa che più volontieri seruono a me (benche non dia lor da mangiare, come essi fanno sempre) che non fanno ad essi, percioche li pago col danaro di sera in sera, doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede a settimane, & a mesi, senza che il più delle uolte sono pagati con robba per più pretio di quel che uale, & della più trista.

Lasciando da canto delle persone inutili da casa, & altre cose assai, che gli apportano danno grande, quãti credete siano gl'interessi, che occorrono ogni anno nel cõprare buoi, caualli, panni, & altre cose assai a pagarli al nouo raccolto? Che se pigliano per cinquãta scudi, fra il costare di più del pretio corre̋te a danari, & il darli tãta biada a quel te̋po, che ordinariame̋te uale mãco di tutto l'anno, più uolte ne pagano più di ce̋to. Et ui sarebbe da dire anco de' danni grandi, che patiscono p lor carreggiare ad altri, p lo morire de' bestiami per sua cagione, p lo mal lauorare, p lo mal seminare, ma lasciãdo da parte, ritorno a dire, che se molti cittadini coltiuassero i suoi poderi, non solame̋te haurebbon doppie intrate nella parte dominica, ma ancor nella colonica.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, ui prego mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei campi suburbani.

Quanto importa a pagar bene il valente bifolco.

GIO. BAT. Primamente ui bisogna un ualente bifolco, non guardando di pagarlo bene, percioche da lui depende tutto quell'utile, che si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouãdolo da bene, nõ tanto sarà amoreuole a' buoni nel darli da mangiare, & bene con misura, ma etiandio li fregherà la sera molto bene inanzi che si colchino nel buon letto fatto da lui con paglia, ò con altro strame, & la mattina per te̋po li netterà, & streggierà benissimo; oltra che li lauerà spesse uolte la coda con aqua tepida, per esser cosa, che li gioua assai. Et gli hauerrà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo, nè quando pioue, ò neuica, se non per la gran necessità, ne ancho li caricherà, nè fatticherà per lungo uiaggio, non battendoli se non rare uolte, & con discrettione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzarà del uino in bocca, & non li lagherà alla mangiatora, fin tanto che non haueranno loro cessato di sudare, & di ansare. Dandoli dapoi il loro cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haue-

hauerãno mangiato una parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il lor bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminarà sempre con ragione. Et nõ meno sarà diligente nel leuar per tempo; & massimamente ne li gran caldi, per arare nelle hore fresche fino a terza, ò poco piu; & dapoi vi ritornerà passate le vinti hore, & arerà fino all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn'huomo simile, pigliarete ancora vn'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & a cacciare i buoi, & i caualli: & anco a caricare, & scaricare i carri, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo uiuer loro, come faccio ancor' io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & con lor contento; percioche mangiaranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VIN. Ditemi, quãto salario date loro, e la quãtità, e sorte di uiuere.

Le cose, che si debbono dare ad vn bifolco, et al boaro.

GIO. BAT. Primamẽte io dò al bifolco qndici scudi ogn'anno. & al boaro dieci: Et per lo uiuere dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di uino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di oglio, di sale, & le legne che li bisognano. Ma sappiate, che io son amato da loro, & mi seruono con diligentia, perche ancora essi ueggono, che hanno buona compagnia da me, cosi nel uiuere, come nel pagarli liberamente.

Il pagamẽto che fan i cattiui patroni a i lauoratori.

VINC. Mi piace q̃sto bell'ordine, che uoi tenete, & che trattate cosi bẽ questi uostri seruitori. Che se molti osseruassero queste cose, o nõ stẽtassero nel darli la lor mercede, ò nõ minacciassero di dar lor in cãbio di ossa delle bastonate, ò delle ferite, nõ gittarebbono a terra il coltiuar de i loro cãpi, come fanno. Ma lasciãdo questi tali, ui prego che mi diciate anco la sorte de i buoi, ch'io debbia comperare.

Come si debbono pigliar li animali per lauorare la terra.

GIO. BAT. Vi cõsiglio, che nõ spendiate i cinquãta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi; ma che pigliate buoi mezani, giouani, bẽ quadrati, robusti, & in luoghi sterili, & aprichi; percioche si mantengono in ogni luogo, benche sia morbido, ò molto caldo. Ma se li potete hauer nelle contrade uicine, ò nella propria terra, lodo che li pigliate piu tosto per qualche pretio di piu, che de i forestieri; atteso che non patiranno, come faranno li altri. Et se pur sarãno d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a non faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli piu tosto a buon fieno, che farli pascer herba; percioche non solo si manteneranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo; ma dureranno anco lungo tempo sani, & spenderan-

no poco piu, conciosia che, per non pascolar'i prati, racogliete piu somma di fieno,& megliore, che non fareste se fussero pascolati. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

VINC. Poiche io ho inteso questi si vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de' terreni diuersi, che si trouano ne i colli,& nel piano nostro, accioche sappia quanta differentia vi vole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti che meglio appetiscono.

De' terreni diuersi conosciuti tra noi.

GIO. BAT. Mi piace, che nõ mi dimãdiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi; & però vi ragionarò solamente de' nostri pretiosi, gerrosi, sabbiosi, ladini, & casalini; & poi de' forti, crudi,& duri; tacẽdo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi,& cretosi; percioche questi sono (come ho detto) da schifare come peste.

De' terreni vicini a i monti nostri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui alli monti nostri, quali ordinariamente sono piu tosto forti, che altramẽte; dico che abondano di uini, di frumenti,& d'altri frutti. E ben uero, che quei di Franciacurta, & delle terre vicine, non sono in tutto cosi, come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri; reseruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzono tutte le altre del paese.

De' terreni forti.

Poi parlando de' terreni forti, dico che producono frumenti assai quando vi và il tempo secco,& particolarmente di Maggio, & poche altre rendite; ma se và piouoso, fanno molta paglia,& poco grano. Ma

De' terreni, che sono di poco valore.

di quei, che sono crudi, aspri, crolli, ò troppo forti; dico che sono di poco valore; percioche, se nõ hanno le stagioni temperate di secchezza,& di pioggia, malamente producono frumenti,& altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili da coltiuare, ancora non bisogna adacquarli mai, perche l'acqua vi sarebbe tanto veleno.

VINC. Nõ vi sarebbe qualche rimedio, per giouar'a simili terreni?

Come si può giouare a simili terreni.

GIO. BAT. Si potrebbono arare,& erpicare piu volte benissimo; percioche, quanto piu si riuoltassero con l'aratro, & tritassero cõ l'erpice, tanto piu sarebbono dimesticati dal Sole, dal gelo,& da i venti; & anco dal letame quanto piu somma ve ne fusse dato.

Modi per ridurr'i terreni maligni a qualche grado buono.

VINC. Che rimedio sarebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche non è consumata dal Sole: ouero come sono percossi dalla secchezza, si fessano di tal sorte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali.

GIO. BAT. Si aiutarebbono questi terreni, quando si cõducesse lor sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare,

come

come se fusse tanto letame: Et se la prima volta non fussero migliorati almeno in buona parte, far'il medesimo vn'altra volta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo, non pur si molificarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità, ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quãdo se ne trouassero, che hauesse ro della sabbia, ò ghiara minuta sotto vn braccio, ò due (come ne sono) in quel caso sarebbe forse meglio a far de' fosi non molto lontani l'vn dall'altro, & tanto alti, quanto bisognasse per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo, perche cosi si mescolarebbono insieme benissimo.

VINC. Dubito che a far questa spesa, ella non fusse maggiore del la vtilità, che si potesse hauere.

GIO. BAT. Anchora io sarei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i lor terreni vagliono poco pretio. Ma vedendo che i nostri peggiori vagliono otto, & dieci scudi il iugero, come fussero conci al modo detto, non ualerebbono meno di cinquãta, & cento. Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno che ui si piantassero de gli arbori piu tosto, che seminarui biade, ò prati; & specialmente delle viti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Cottolengo, i quali quanto piu sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori uini di tutto il piano. Et questa è la maggior virtù, & piu importante d'ogni Agricoltore (come non mi satio mai di replicare) a saper cauar quelle rendite piu utili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la lor natura.

VINC. Poscia che a uoi mi riporto di quãto hauete detto, aspetto ancho che seguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, ui sono i sabbiosi, che sono i piu deboli, & i piu magri de tutti gli altri terreni; pcioche, quãtunque se li diano grasse assai, non sono però cosi tosto sparse, che sono arse dal Sole, ò cacciate al basso dalle pioggie, & piu se si adacquano. Ma uenendo a i terreni ladini, & casatini; dico, che benche siano la manco parte del paese nostro; sono però il fiore di tutti gli altri: De' quali è anco il piu perfetto il ladino per essere piu molle, & piu dolce d'ogni altro da lauorare. Il quale, per esser quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, megli, fieni, & tante altre rendite, però non è marauiglia se in piu ui lle si uende cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni, cosi s'ingannano

De' terreni sabbiosi.

Le lodi dei i terreni ladini, & casalini.

nano grandemente quegli altri, che li pigliano cattiui, ancorche costino poco pretio: atteso che quanto piu spendono, tanto piu si dispergono per non uederui mai un bel ricolto. Lodo ben'a comperare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati: percioche in poco tẽpo si possono ridurre al pari de' migliori.

VINC. Hora che m'hauete mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano: mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

Della natura dei colli; & quel che vi si deue mettere secondo i loro siti.

GIO. BAT. Bisogna primamente, ch'io vi distingua le quattro parti de' nostri colli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, ch'è verso Tramontana, & altra quello dell'Austro. Altro vuole quello, ch'è verso Oriente, & altro vuole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, ch'è uerso Tramontana: dico che'l proprio suo è piantarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secõdo che sono atti per fabricare, o per far'altre cose necessarie: percioche da questi si hauerà altra utilità, che non s'hauerebbe da altri arbori, o da i pascoli al tempo loro. Nè vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & manco da seminarui grani; conciosiache si hauerebbe poco frutto. Et quanto alle tre altre parti; dico che ui si piantino delle oliue, & piu tosto al Mezodì, che all'Occidente ama meglio all'Oriẽte, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de' pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando che i colli vicini alla città sono habitati da i Nobili, credo anco ui starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora io questi per bellezza; ma per utilità è meglio piantarui de i pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (com'ho detto) mandole, pomi granati, e fichi; percioche quest'arbori ricercano simili siti. Non manco lodo a piantarui delle viti buone, e specialmẽte delle uernaccie gentili, & delle moscatelle, se però q̃i siti producon'vue delicate, pche q̃to più sarã bone, tãto miglior beuãde farãno.

Come si debbono coltiuare i colli.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuar bene il fondo d'ogni colle, l'arare, ò zappare, ouer vangare?

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente cõ la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra compagnata di pietre assai; però bisogna lauorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi: percioche lauorando valentemente, ui faran produrre de' grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de i frutti in copia. E vero, che quando ui si potesse arare, che si farebbe con minor spesa:

ma

ma quel fondo non restarebbe così ben concio, come sarebbe da i zapponi a bracio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù e giù; ma solamente a trauerso, & con tal modo, che l'acque pluuiali nel discendere, essẽdo ritenute da qĩ solchi, nõ possano cõdur le grasse altroue.

VINC. Non vi sarebbe qualche rimedio, che queste pioggie non me nasSero tali grasse in altre parti?

GIO. BAT. Si potrebbono fare i sostegni alti, & larghi a bãche in fila, secõdo che i colli fussero piu, & meno erti, & massimamente a q̃l li, che hãn sotto i sassi piani, percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dentro delle finestre penetranti in quãtità, ma nõ piu larghe d'un palmo di mano in mano in quadro, & lõtane vna dell'altra per fila non meno d'vn braccio, p̃ piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto vguale sin'alla cima d'ogni muro: Ma che quelle fila siano però nell'ascendere, ò nel discendere lontane almeno due, o tre braccia l'vna dall'altra: Che facendo questi muri di mano in mano con bell'ordine, & con le dette finestre, non solamenle si raccoglierà ogn'anno gran copia di cappari, quando habbiano uigore della terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana, ma anco si potrà empir sopra d'artichiocchi tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri sarebbono di qualche spesa; ma stando la grande vtilità, che renderebbono i cappari, & gli artichiocchi, si sarebbon'ancò con gran uantaggio.

Ch'è bene acconciar i colli à banche.

VINC. Non è dubbio alcuno che quãdo si facessero queste cose con diligentia, renderebbono altra sorte d'vtilità, che non farebbono le vite, oliue, mãdole, & altri arbori fruttiferi, che vi fussero. Ma, & al l'vno & l'altro modo si caue ebbe da questi colli non men'entrata di quello, che si potrebpe fare d'ogni altro buon sito del piano.

Quanta vtilità sarebbe, quando si coltiuassero i colli con intelligentia.

GIO. BAT. Molto mi marauiglio, che nõ siano pregiati i colli bẽ situati, assai piu di quel che sono. Percioche nõ pure ogni spirito gentile vi può goder la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la uaghezza delle prospetiue, & i tanti piaceri, che vi si pigliano; ma etiandio questi luochi piantati di arbori fruttiferi, ne capiscano quatro uolte piu, che non fanno i luoghi piani, peroche, si come questi piantandoli spessi si ombrano l'un l'altro; così quegli altri si trouano (secondo che quei siti ascendono) d'arbore in arbore superiori a gl'altri nõ occupandosi in modo alcuno. Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, com'ho detto; che non essendo troppo erti cresc erebbono quei medesimi fondi almen'vn quinto di piu? Che in vero appresso alla grand'utilità, che si cauarebbe, questo augmento pagarebbe quanta spesa fusse fatta,

VIN. Non mi marauiglio dell'accrescimento che fan gli arbori in tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli arginati cioè fatti a banche, crescano in misura vn quinto di piu.

GIO. BAT. Non è dubbio, che questa cosa è certa; percioche misurando lo spatio de' muri in piede, & de' terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto. Et questo cel monstrano benissimo gli scalini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & larghezza, sono di piu, che non è misurar quella per drittura in lunghezza.

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tanti monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi che si ricercano a coltiuare ben'i campi.

Le cose, che bisognano per coltiuare ben la terra.

GIO. BAT. A lauorar ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi à proposito, & l'aratro ben'ordinato. Ma sopra il tutto cōsiste, che'l bifolco conosca bene la natura de' terreni, & fondi l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & negli altri tanto quanto se ne troua di buono. Percioche, si come fondano l'aratro ne i buoni, riuolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra, ch'era di sopra: così quando si fondasse troppo ne i cattiui, potrebbe volgerne di quella che mai non fruttarebbe. Vero è, che nō si può errare a pigliar sempre poca terra con l'aratro: percioche non solo quanto piu entrarà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà: ma anco con molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per ararne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bifolco solo per ararne perfettamente tre, lequali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodici.

Che'l vero arare si fa con minor spesa, & con piu vtilità; che ad arar con maggiore spesa:

L'esperiētia dell'arar bene, con mā. spesa.

VINC. A questo modo, voi mi fate veder'il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene: percioche non tanto si risparmia la metà delle persone, de' buoi, & della semenza: ma si raccoglie ancora tanto con uinti iugeri di terra ben'arati, che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro milla.

GIO. BAT. Hora, si come ui ho detto, che l'arar ben'importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & fondarlo quanto piu si puote, così perche ordinariamente non si fonda la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura, siano fondate l'altre quel piu, che si può: non fondando però tanto l'vltima, sopra dellaquale si seminano i grani; ouero che si riuolgono sotto con l'aratro: percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento: erpicandolo talmente, fin ch'è coperto con due, ò tre dita di terra, così venendo il primo fred-

Effetto notando dello arare quando si seminano le biade.

do,

do, feminano primamente i grani, & dapoi vi riuolgono addoſſo non men d'un palmo di terra. Et però nõ è marauiglia, ſe p queſto nõ poſ ſono vſcir fuori coſi facilmẽte, come fanno, qñ ſono coperti con poca terra, & ſe naſcono coſi rari, pcioche quãto piu tardano a naſcere, tã to piu vi ſi guaſtan gl'occhi, e ſono roduti da gl'animaletti ſotterranei.

VINC. Io non ſo chi poteſſe mai biaſimare queſti auertimenti, poiche queſti tali cóprono (per eſſempio) per tutto Settembre i grani con due dita di terra nel ſeminarli ſopra: & il primo giorno d'Ottobre vi riuolgono tanta ſomma nel ridurli ſotto con l'aratro.

GIO.BAT. Poi il buon'Agricoltore, oltra il fondar l'aratro, & pigliar ſempre poco terreno, lo rompe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerſo. Dapoi ſi come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta ſimilmente per trauerſo, coſi l'vltima, che è la quinta, uolendo ſeminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non oſtante ch'egli erpica di aratura in aratura ſempre per longo, & per trauerſo, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro; caua parimente le cattiue herbe co i raſtelli di ferro, & le bruſcia in monticelli, come ſono ben ſeccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & raſtellando; non pur netta beniſsimo ogni campo ſporco in tre, ò quattro arature, & erpicature: ma il frumento, che naſce, produce anco piu lunghe radici, che non ſarebbe quando naſceſſe in altro terreno lauorato baſſo, ſenza che l'acque pluuiali non lo poſſono offendere: atteſo che trapaſſano piu facilmente diſotto, lequali per contrario vi rimanerebbono addoſſo, quando le radici haueſſero ſotto, & attorno quel terreno duro.

A chemodo ſi ara perfettamente.

VINC. Queſto modo d'arare, & d'erpicare mi pare perfetto ne i campi ſcoperti, ma non ſo come ſi poteſſe arare, & erpicare a trauerſo in quelli che ſono vignati.

GIO. BAT. C'ha gl'arbori, & uiti, che riſpondono per drittura ben giuſti in ogni parte, può imitare gli agricoltori di Romado, & d'altre terre vicine, iquali arano, & erpicano tanto per trauerſo ne i vignali quanto per lungo: leuando le uiti con le mani, o cõ due forcelle talmente, che gl'animali vi paſſano beniſsimo ſotto, ſenza danneggiarle.

Come ſi può arar à trauerſo ne i noſtri cãpi vignati.

VIN. Poſsiamo adunque aſſomigliar queſte cinque arature, è pericature al uangare a braccio, per eſſer il miglior coltiuare che ſi faccia.

GIO.BAT. Non è dubbio, che'l vangar la terra è coſa di maggior coltiuatione, che l'arar a qual ſi uoglia modo: ma ſappiate, ch'egli è d'altra perfettione il criuellarla cõ i criuelli di fil di rame, ò piu toſto di ferro: percioche non tanto ella trita, & ſi netta quanto ſi può deſiderare; ma anco reſta talmente ſoſpeſa tutta per un palmo, &

Che ſi come il uangar la terra è miglior dell'arare, coſi il criuelar l'arar mie.

quel piu in altezza che si uole; che non ui è semenza buona che non renda piu del doppio, che non sarebbbe in altro campo, perche cōsiderando, che quella terra si troua come cenere, si può credere, che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbonó piu di cinquecento. Vero è, che non sarebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, ò che sono dure, ò crude, ò molto forti; ma si ben quell'altre, che sono a proposito, & che all'hora si trouassero asciute.

VINC. Credo, che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla primauera: & massimamente per piantarui asparagi, artichiocchi, zafrani, & altre cose gentili, che sono di utile assai.

Quel che osserua il buon' Agricoltore nell'arar le diuersità de' terreni.

GIO. BAT. Seguitando pur quello che fa il buon'Agricolaore; dico che non ara mai terreno alcuno nel tempo che è talmente bagnato che nell'ararlo resti pezzi grossi; & specialmente quei che sonó molto forti, ò duri, ò crolli, et percioche diuengono tanto ferrati, che poi non si possono ridurr'in poluere, & manco riceuer in se la semēza p darle uigor di nascere, ò da ꝓdur'al tēpo sicuro frutto. Et che mai nō ara i terreni fangosi; perche se nō sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili a seminare per piu tempo, vsa ogni diligentia anco nell'arar sempre tutti gli altri quel migliore stato, che sia possibile. Poi quando ara a canto delle viti, & altri arbori, non trapassa gl'impedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta che le sente, come fanno molti; ma sempre si ferma, & le taglia con l'acceta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, & dāneggiar'i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano: conciosia che ingrossandosi, & allungandosi ogn'hora piu, fanno notabil danno alle seminate: sì perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quella tanta parte del terreno, ch'elle occupano.

VINC. Perche vi sono alcuni che dicono esser molti terreni, che quanto piu si arano, tanto piu diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne siano molti. E ben uero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto piu sono arati nel gran caldo, tanto piu sono trafitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produr'i grani. Ma però l'esperientia ci fa uedere, che fuori di questi pochissimi, quanto piu si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

Le regole che si debbono osseruare nel coltiuare bene i cāpi.

VINC. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che seruano i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diuersamente i campi.

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre cōtrade, lequali parti-

participano della natura di tutte l'altre del paſe, dico, che quando un campo ha fatto un ſol frumento, o altra biada groſſa, & che ſia per far ne vn'altro il ſeguente anno: leuata che ſia tal biada in paglia, ſia ſegato la ſtipula piu toſto che ſi può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo c'ho detto, non mancando di ſeminarlo per tempo, & per Luna nuoua, eſſendo poſsibile, pur che quel terreno non tema i uermi, o che non ſia molto forte, percioche piu ricolto renderanno cinque ſtara di ſemenza, che non faranno ſette a ſeminarli tardi; come per prouerbio ſi dice: Si come il ſeminar per tempo inganna alcune volte; coſi ſeminar tardamente inganna quaſi ſempre.

Prouerbio.

Poi non ritrouando il campo ben netto, ancor che fuſſe ben' arato, & graſſo, dico che non ſi ſemini, perche produrrà aſſai manco d'ogni altro che fuſse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et d'un'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continui, & che nel ſeguente reſti uoto: leuata fuori le coue, ſia leuato ſubito lo ſtipulo, & ſeminato di miglio, inanzi che finiſca Giugno: percioche fin'a quel tempo è il fior di ſeminarlo, & dapoi ſia ben zappato per due uolte. Et appreſſo San Martino ſia ben carrettato, & poi ben'arato. Et cotto da gran gelo, ſia alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamatolo bene, ſia ſeminato di ueccia, & uena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la iſteſsa miſura, che ſi fa del frumento.

Del ſeminar ueccia & uena inſieme.

VINC. Non ſarebbe meglio a ponerui piu ueccia, per eſser'anco miglior paſtura della uena?

GIO. BAT. Ho detto di ſeminar queſte due coſe per metà; accioche maggiormente ſia ſuſtentata la ueccia dalla uena nel creſcere ben alta: benche la uena è poco men buona in tal caſo, che la ueccia. Et paſsati i quindici di Maggio, eſsendo quaſi compiuto il grano di queſta paſtura, ſia tagliata; & come ſarà ſecca; ſarà anco perfetta per li buoi, & per i caualli, i quali ſtaranno graſsi ſenza darli altramente biada, & oltra che ella non danneggia quel terreno, renderà ancor'aſſai piu herba d'ogni trifoglio. Onde, leuata del campo, all'hora ui ſi potrà ſeminar ſubito de' faſoli, ouer del miglio intorno a gli otto di Giugno; E uero, che ſeminandoui faſoli, quel terreno produrà l'anno ſeguente piu frumento, che non farà a ſeminarui miglio. Percioche, ſi come queſto lo magriſce ſempre, coſi quello l'ingraſsa.

VINC. Adeſso io conoſco la gran dapoccaggine di tanti, che fanno colture per ſeminarui a quei tempi faſoli, ò migli: non auiſandoſi a ſeminare prima queſta paſtura, laquale ſi raccoglie da un tempo che quel terreno dorme, ò poſa.

GIO.

Del feminar il trifoglio.

GIO. BAT. Sappiate che ne raccogliò tanta da tredici, o quattordici iugeri, ch'ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, ch'io tẽgo per la coltiuatione, senza darli fieno, o biada.

VINC. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fieno assai.

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade, tuttauia mi piace piu a seminarlo da S. Bartolomeo fin'a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segala erpicata. Percioche gittãdo allhora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltra l'erpicature fatte alla segala, s'incorpora talmente in quella terra, che ue ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto non può nascer sì bene, come fa ne' detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura). Ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltra che questa d'Agosto & de' detti giorni di Settembre, è piu alta al S. Mart. seguente, che nõ è della primauera, quando si tagliano le biade, non teme ne ancho le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. La onde segandola dapoi subito che saranno tagliate quelle biade, non pur si farà vna buona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le sarà molto contrario. Et questo posso dir per lunga prattica, benche fin'ora pochi mi habbiano imitato.

VIN. Qual semenza ui par migliore per seminar questo trifoglio, quella c'ha attorno la gusscia, o quell'altra che n'è senza, & ben netta?

Che la semẽza del trifoglio i guscia è migliore di quella è fatta fuori.

GIO. BAT. Non è dubbio, che quella della gusscia è assai migliore, per hauer i grani piu uiuaci, & perche ui presta aiuto nel farli nascere. Et coloro, che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, & per commodare i compratori che la portano di lontano.

VINC. Quanta somma dell'una, o dell'altra semenza ui pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra?

Quanta semenza vi vuole per fare produrre del fieno assai.

GIO. BAT. A far che un terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui mãco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto piu se ne spargerà di manco, tanto piu ella nascerà rara, & le cattiue herbe maggiormente ui ueniranno in luogo del buon trifoglio. Et però: si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scarsamente, benche i terreni siano ben netti; così non sono da lodar coloro, che la spargono abondantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Poscia che m'hauete mostrato chiaramente quanto impor

ta questo seminar di trifoglio; vi prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar'vn campo per sempre.

GIO. BAT. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & da poi ararlo tutto sottilmēte senza solchi maestrali almeno due volte per lungho, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde essendo ben netto, & ben'ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali; & erpicatolo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni che hauete inteso; erpicandola almeno due volte dentro. Et come sarà tagliata la vena alla fine di Giugno, ancor'a mezo Lugio sia segata la stoppia per gli animali; & dapoi il fieno che venirà. Non mancando mai a letamare quel prato ogn'anno, & massimamente quando non vi è acqua per adaequarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo: percioche a questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, & piu abondante di herba.

Del pratar un campo per sempre & d'ingrassarlo a più modi.

VINC. Hauereste altri modi p'giouar maggiormēte à simili prati?

GIO. BAT. Per far che abōdino d'herbe, nō vi è cosa pari al letame mescolato cō la poluere; percioche, oltra, che costa māco del puro di stalla, fa produr'anco assai piu pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, ò più tosto nel prato che si ha da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & dell'altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di uolta in uolta doue sia tal poluere bene ammucchiata, & q̃llo scaricarlo si mesco la benissimo cō lei di mano in mano per metà, fin che ui è da crescere cotal materie. La quale si lascia cosi fin che è dalle acque, & dal gelo bē trafitta, e ben matura. Onde spargendola al Gēnaro, ò al Febraro per lo prato, rēde (come ho detto) assai piu herba, che nō farebbe altretanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta cosi minuta, penetra piu alle radici d'ogni herba, che nō fa quel letame, ilquale restando grosso, gioua manco a i prati, che agli aratori, per non poter si incorporar in quelli cosi come fa in questi.

Di quanto beneficio è la poluere, che si raccoglie per le strade.

VINC. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non sarebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quando si spargesse cosi pura inanzi il uerno?

GIO. BAT. Nō solamēte sarebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargēdola come si fa lo sterco de' colombi; ma alle uiti ancora, dandone una pa-

lata

lata per gamba, quando si colmano all'Ottobre.

VINC. Mi piace che ella sia così buona per le viti, poi che si sparagna il letame puro, il quale è perfetto per li terreni aratorii; ma nõ sò come sia bene a darla alle biade, p esser sì potẽte nel far pdur l'herba.

Altri modi per ingrassare i campi.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione quãdo fusse arata sotto, come si fa il letame, ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che nõ le sia di giouamento grande.

VINC. Vi prego che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette, accioche sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

GIO. BAT. Primamẽte ui sono buone le curature de gli adacquatori, & fosi loro, le quali siano pò posate à muchi per qualche mesi. Oltre che lodo a curar le strade nel uerno, & lasciar quel fango à mucchio, fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le curature dell'ara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, & quello de' colõbi, lequali cose giouano tanto piu, quãto sono ben marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & cõ poca spesa, il sollecitar le acque il uerno nel farle correr sopra giorno, & notte (ponendolo fare) & particolarmente quando le foglie cadono, fregando & redabolando piu uolte a quel tẽpo i uasi maestrali cò i rastelli di ferro, redaboli, rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti à cõmouer le grasse che si trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormẽte corrano insieme con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decembre, di Gennaro, & di Febraro, mà nõ mai à' prati trifogliati, che si arano il secõdo anno per seminarui i lini, & frumenti; percioche morirebbe ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correre l'acqua sopra i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha da continouare, percioche, quando mancasse quella, la cotica patirebbe molto per il gelo.

Di quanto utile sono le lupe nelli vasi correnti di acqua.

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fanno a i cantoni de' uasi, tanto profonde, & lunghe, che nel uoltarsi le acque, che continuamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quãtità, che nel curarle all'Autunno, & carrettarle alla Primauera per i prati, ò per i campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto beneficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali, che corrono di acqua tutto l'anno, lequali siano lunghe almeno un cauezzo, & lontane una dall'altra tre, o quatro.

Quanto utile apporta il raccoglier le grasse per le strade.

VINC. Non manco sono da lodar coloro, che hanno drizzati tãti pouerini, che per la città nostra racogliono tutto'l giorno ne i gerletti lo sterco, secondo che passano i caualli, & buoi, di contrada in contrada

trada, ilquale apporta grande vtilità a i campi suburbani, & beneficio a quei fanciulli che lo vendono dui quattrini il gerletto, cosa ch'anco và crescendo ogn'hora più per le ville.

GIO. BAT. Da qui si vede quanta è grande l'industria, che s'vsa tra noi nell'accumular diuerse grasse, per lequali non è merauiglia se i nostri campi (bēche generalmente siano per natura sterili) produconο piu ricolto d'anno in anno, di quel che fan'i buoni di molti paesi.

Quanto sono industriosi i Bresciani nell'accumulare le grasse.

VINC. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desidero che mi diciate anco qualche via per vgualar'i prati, che hanno i dossi, & valli. Percioche, si come ogni campo, ancorche non si adacqui, stan ben'vguale, & piano; maggiormente questo conuien ad ogni prato, & specialmente quando si adacqua.

GIO. BAT. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo, dico che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lunghi, e larghi non piu d'vn braccio, & non men grossi di quattro dita, i quali non sol si leuano con tal modo, che non si rompono nel ponerli dal lato: ma etiandio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano da poi di mano in mano al suo luogo cō sì bell'ordine, che quella cotica non resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio assai, per manco spesa si leua via la cotica a pezzo a pezzo col terreno, o piu tosto si ara, & si riduce l'vno & l'altro in piu mucchi, accioche si cuocano dal gran gelo, & dal gran caldo: & che dopo vn'anno si spargano al Decembre, o al Gennaro, doue è piu magro il fondo: percioche vi produranno per piu anni dell'herba in copia. Et se per sorte quel dosso fosse alto assai, allhora si conduce quel terreno con la cotica ne i piu bassi luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo d'onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del letame minuto, & non mancando a rastellare, & seminare al modo detto, tanto, quanto sarà condutto quel terreno nelle valli, atteso che l'vna & l'altra parte si praterà piu facilmente.

Modi p vgualar bene gli prati.

Quanto sia poi dell'empire le valette, & specialmente doue giace l'acqua: bisogna prima empirle con quella, & dopo ficcarui allhora tanti bastoncelli, lunghi, & curti, quanto si troua la larghezza, & altezza sua: ponendoli lontani l'vn dall'altro non piu di due braccia cō le cime di sopra dell'acqua, come è grosso vn dito, & non di piu: accioche leuandola via, o lasciandola sinarrire, si uegga da quei bastoncelli la quantità di terreno che ui bisogna, ilquala sia condutto di luogo in luogo, fin che a pena si uedano.

VIN. Perche poco mi varrebbono questi secreti, se poi non sapesse proueder'alle topine, che tanto rouinano i prati, & lini, e i giardini nel gittar la terra fuori delle loro tampe: però mi sarebbe caro se mi

mo-

moſtraſte qualche modo di poterle eſterminare.

Tre vie p diſtruggere le topine.

GIO. BAT. Tre vie ci ſono per pigliarle. La prima è, che biſogna farle la guardia, quando comincia a comparer'il ſole ne i luoghi doue han gittata vltimamente la terra, percioche in quell'hora medeſima ſogliono regittarla fuori. Che hauendo che li attende, ò badile, o vanga in quel gittar che fanno, facilmente le leuarà fuor di quelle buche.

La ſeconda è, che doue han cauato di freſco, ſi mandi l'acqua; perche tantoſto che la ſentiranno, vſciranno fuori per ridurſi ſopra qual che doſſo, onde all'hora ſi amazzaranno, & ſi pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone una uiua nel meſe di Marzo, al qual tempo uanno in amore, ſi deue porre in un bacile, ò paroletto la ſera dopo l'Aue Maria, il quale ſia primamente ſotterato in tal modo, che l'orlo ſia vguale alla terra, che vi ſi troua attorno, accioche poſſano ſaltarui dentro, quando la prigionera griderà la notte, onde quelle, che la ſentiranno (per hauer l'vdito perfetiſsimo) caminando al modo loro, entraranno nel vaſo ad vna ad una per aiutarla. Et quante piu ve n'entraranno, tanto maggiormente gridaranno; nè pur'vna potrà vſcire, per eſſer quel vaſo di dentro liſcio.

VINC. Poſcia che io reſto ſatisfatto di queſta bella inuentione, non poſſo fare, che non ui preghi anco d'un'altra, benche ſia difficile. Et queſta è la ſpietata crudeltà, che fanno i uermi alle biade, dopo che ſono nate ſin che ſi tagliano: il che è d'altro dolore, che non è la tēpeſta: pcioche queſta rouina in un ſubito, & quelli p molti meſi nō ceſſano di roder le biade, & quaſi il cuore alli ſuenturati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, ſe gli Agricoltori hebbero ſempre queſta maledittione per coſa diſperata; ma ben mi ſtupiſco delle città, caſtelli, & uille, che non pongano taglia addoſſo a queſti peſtiferi animaletti, i quali ſono la ruina di molti maſſari, & patroni, & alle uolte accreſcono le careſtię: Che ſe ſi faceſſe queſto, ſe ne raccoglierebbono le migliara di ſacchi, come piu uolte ſi è fatto delle fanſogne che rodono talmente i pampini, che le uiti, & vue paiono abbruſciate: Ma perche ui è poca ſperanza di tal prouiſione, dirò almeno quel poco, che poſſon far'i diligenti Agricoltori per diſtruggerli.

Modi p distruggere i uermi, che rodono le biade.

Primamente ſi sà che fra i vermi, che rodono le noſtre biade, i piu dannoſi ſono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, groſsi, & lunghi poco men d'vn mediochre dito: I quali, per eſſer di natura frigidiſsimi, non eſcon mai fuor di terra; ma, quanto piu creſce il caldo, tanto piu approſsimano alla ſuperficie: Et però ſi diſtruggono con piu facilità nel gran caldo, che d'altro tempo. Biſogna adunque, che

l'Agri-

l'Agricoltore fondi all'hora l'aratro, & ari sotilmẽte; percioche, si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; cosi nella secõda, & piu nella terza, pochi saranno, che nõ siano ueduti. Ma perche egli non potrà tutt'a un tẽpo arare, & amazzarli; però sarà bene hauere una persona, che lo seguiti cõ un canestro, & meterli dẽtro uiui, ò morti, secõdo che l'aratro li scoprirà, p darli poi alle galline, le quali diuerãno grasse, & farãno de gl'oui assai. Basta che, chi farà bẽ qsto, uedrà, che in due, ò tre arature, nõ ve ne restarãno se nõ pochissimi.

Ancora si possono amazzare a vn'altro modo ne i campi, che si adacquano, che saranno rotti con l'aratro di Giugno, ò di Luglio, & è, che essendo ben'arso quel terreno dal Sole, vi si põga dopo nona adosso l'acqua; ma con si fatto modo, ch'ella vada lentamẽte di mano in mano per tutto il campo, & si lasci suso fin tanto (& non piu) che quei uermi sian uenuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pur essi ui si annegaranno, & saranno beccati da gli ucelli, ò si potranno raccogliere con le mani, ò pale, ò con altri stromenti, ma si distrugeranno i lucertoni, musoni, sorzi, topine, & quanti animaletti danneuoli sono fra due terre.

VIN. Mai non intesi questi secreti. So ben che molti seminano de i lupini per ingrassar i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animaletti, ò almen per farli ritirare al basso.

GIO. BAT. Lodo ancora io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar i terreni magri; ma nõ già in quelli che sono freddi; perche restano piccioli, & manco fan morir i uermi. E ben uero, che per quell'anno non molestano le biade seminate; percioche, andando per roderle, & trouando prima i lupini esser amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi, è d'altra utilità il seminare i fasoli, subito che'l frumento, & stipula son leuati fuori; percioche non ui uà se non due quarte il iugero, & de i lupini cinque ò sei; Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tẽpo, rẽdono due, & tre some per iugero; oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi uoltandoli, senza segarli altramente, sotto terra con l'aratro, & seminando il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benche i uermi si nodriranno in quelli (per non esser amari) però non molesteranno il frumento.

Altri modi contra i uermi, & p ingrassar li cãpi.

VINC. Mi piace questa inuentione de i fasoli; percioche, appresso quello che uoi dite, si fa anco se non una aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora un'altro rimedio, che si come, doue è stato il miglio, seminandoui il frumento, ò altra biada; questi animaletti non ui danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de festuchi,

chi, & peduzzi che ui restano sotterrati dall'aratro, dapo che'l miglio è leuato del campo, & segato il migliarizzo; cosi si conduca questo nel cãpo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: Che uoltandolo poi sotto terra con lo aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodrianno in quel medesimo.

VINC. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingrassare, i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & piu generale, è a lasciarlo posare almeno un'anno, ò due, ma ararlo piu uolte di uerno, & di state, fin che si semini di biada.

Dieci modi per ingrassar i campi.

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezzi inanzi del uerno (abbassandole uerso a fossi almen due uangate) & nel buttar quel terreno a modo di un argine, mescolarlo di mano in mano con calzina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraro, farà produr piu ricolto che non farà qual si uoglia letame.

Il terzo modo è, romperlo a San Martino sequente al frumento tolto fuori, & poi ararlo un'altra uolta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio anco dopo San Bernardino, per seminarui all'hora i fasoli, & dapoi un'altra volta quando si seminarà il frumento, ò altra biada.

Il quarto è, letamarlo bene con letame, che sia piu tosto fatto di fresco, che uecchio, & darlo per Luna crescente poco innãzi del seminare; & sotterrarlo con l'aratro quanto piu presto si può, accioche non sia arso dal sole, & da i uenti; percioche quanto piu è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è, che'l produce piu copia di herbe, che non fa il letame vecchio, la qual cosa è biasmata dà gl'antichi, ben che da noi Bresciani la lunga prattica fa osseruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di cõtinuo al Febraro dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni; percioche ui giouarà, come se ella fusse letame.

Il sesto è, brusciarui le stoppie, & altre herbe, dapoi che è mietato, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abondanza, empiendo i solchi maestrali dall'un capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella brusciera tutta in poco tempo, & beneficiarà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sarà sparsa.

Il settimo è, lo spargerui della calcina, la quale ingrassa grandemente, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiue herbe.

L'ottauo modo è, lo spargerui ancora la terra cauata per far'il salnitro,

nitro, quando è finita di cuocere, & ch'egli è finito di fare.

Il nono è (come ho detto) il dare sopra le biade dopo S. Martino la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & vltimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui non solamente de' lupini, & fasoli (come ho anco detto) ma etiandio della veccia, faua minuta, & senauro; & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et qui faccio fine, per esser l'hora tarda, & perche mi pare, c'habbiam ragionato assai.

VINC. Tutte queste cose sono di gran beneficio, eccetto che sarebbe piu la spesa del brusciar le legne, & del sparger la calcina (per esser'a noi di tanto costo) che non sarebbe l'vtilità dell'ingrassar la terra, & brusciar le cattiue herbe con le loro radici: Et non meno sarebbe il brusciar le stoppie quando è mietato; percioche è d'altro beneficio al nostro paese (ilquale per natura è così sterile) a consumarle sotto a gli animali; compartendole poi bene stercorate a i campi, che brusciarle, come si faceuano già piu anni; atteso che allhora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuare, c'hora si vede, & tuttauia và crescendo di bene in meglio. Nè questo ho detto per contradirui, anzi vi ringratio di quante cose mi hauete detto sì cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di tornar dimane; sperando che non manco mi siate liberale nel chiarirmi dell'altre cose, che io son per domandarui.

GIO. BAT. Et io ancora m'obligo di ragionar di quanto sarà il desiderio vostro, e tutti quegli altri giorni, che voi designarete.

IL FINE DELLA I. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA SECONDA;

Nellaquale si tratta dell'herba Medica, & d'altre cose vtili all'Agricoltura.

RANDEMENTE desioso M. Vincenzo Maggio d'osseruar la promessa fatta all'Auogadro, nõ hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato lo ritrouò nella moltó bella capelletta fabricata in capo del giardino, laqual riguarda à Tramontana, & à rimpetto del gran pergolato, che lo diuide: Onde salutatisi prima l'vn l'altro, & postisi à sedere; dopo ch'hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure dipinte, che vi son attorno; il Maggio, per non perder tempo, cominciò à dire: Hor che ci ritrouiam'in questo fresco luogo, caro mi sarà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche non ho mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

Trattato dell'herba Medica.

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionar di questa pretiosa pastura; percioche non solamente è sempre sana à gli armenti; ma essendo posta in terreno conueniente à lei, rende frutto totalmente per vinti & trent'anni, che (come dice anco Columella) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno à tre caualli: & massimamente quando è accommodato d'acqua per adacquarlo, ò essendone priuo, che'l sia almeno de' migliori, e ben grasso; percioche quanto piu sarà morbido, non meno questa singolar pastura, si legarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gli altri seguenti.

VIN. Essendo questa cosi vtile herba cosa antica, per qual cagione non è in più luoghi dell'Italia? & particolarmente in questo paese, ilquale è potato delle migliori cose, che si possano raccogliere per conto del ben coltiuar la terra.

GIO. BAT. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tãte belle cose della infelicissima Italia; onde, per essersi cõseruata in puochi luoghi della Spagna, & poi tardi ritornata a Napoli, a Voltera a Scandiano, finalmẽte è giũta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che l'essaltano; e specialmẽte il nobil M. Herculano, Agricol. molto raro.

VINC. Quai terreni ui paiono migliori ber seminarla, & per farla nascere benissimo?

GIO. BAT. Ella uien solamẽte bella ne i leggieri, casalini, & ladini; ma nõ si può fallare a seminarla in tutti quei cãpi, che ꝓducono bel lino, arãdoli, ò piu tosto uãgãdoli ꝑ Luna uecchia, e in tẽpo asciutto, acciochel'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe far'ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima che quel cãpo sia ben piano, netto, grasso; ben'arato, & bèn erpicato per lũgo, & per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciãdo al Giugno, & da poi all'Agosto, all'Ottobre, al Decembre, & al Febraro, accioche quel terreno, & herbe siano bẽ mortificate dal caldo, & dal gelo. Et passato S. Giorgio, ò almeno mezo Aprile sia caricato di letame uecchio, & sotterrato subito cõ l'aratro: Et come è ben'arato, & erpicato tutto piano sẽza solchi ꝗl cãpo si sparga la semẽza mescolata col panico, & dapoi si rasteli benissimo co i rasteli di legno nõ troppo rari di denti ꝑ esser nemica del Ferro. Nè ꝑ lo panico patirà; ꝑcioche nella prima riusciranno sẽza cattiue herbe; cõciosia che ritrouãdosi ella bene spessa, & fatta potẽte, nõ potran'hauer luogo di nascere, come haurebbõ fatto, quãdo nõ ui fusse stato il panico. Auertẽdo però, che quel terreno sia in amore: perche altramente tal semẽza non nascerebbe se non con difficultà: & anco quãdo non fusse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuelarlo, & far poi le altre dette.

VIN. Quanta semenza ci uuole a seminar questa sì buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre once per tauola, che fanno uinticinque libre al iugero; ma chi ne desse anco di piu, sarebbe meglio. Percioche quãto piu nasce spessa, tãta maggior quantità produce d'herba; oltra che (come ho detto) non ui nascono altre herbe; se non con difficultà. Non mancãdo però a seminarla per Luna nuoua, & nell'hora tarda; percioche, essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminãdola nel caldo, creparebbe quasi sempre. poi essendoui acqua, bisogna la prima uolta adacquarla pian piano:

perche quando si adacquasse con impeto, facilmẽte si sterparebbe in parte: Et mãco bisogna adacquarla dopo Settembre, in fino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tãta secchezza l'Ottobre, & al principio d'Aprile, che sarebbe ben'a bagnarla, ma leggiermẽte. Auẽga che vi son'alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, pche le danno tanta copia di letame perfetto, ch'ella è sempre morbida.

VINC. Vorrei saper'anco quando è da segare, e come si debbe ordinare.

GIO. BAT. Si taglia la prima volta ogn'anno, intorno a gli otto della luna; percioche, per l'hordinario, si sega anco ogni trẽta giorni. Ma non si lasci mai tal'herba a mucchio piu d'un giorno, & medesimamente quella del trifoglio; percioche, come stà di più in un luogo, si scalda di tal sorte, che la morire tutta quell'altra, che si troua sotto, la quale piu non rinasce. Et però non solamente stà ben'a farla seccar piu tosto che si può; ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì * a poner quei mucchi in altri luoghi.* Aduertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccoglier la semenza di questa Medica, dico che nõ si può tener'il primo anno (p esser debile) ma gli altri sì, tenẽdo la seconda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio; come non ui uuole manco tempo; Bẽche quella parte fa anco facilmẽte dapoi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dẽtro, siano talmẽte secchi, che nello spezzarli ui si ueggano bẽ maturi, cioè quãdo sono diuenuti gialli. Et pche le herbe medesime, ne producono alle uolte delle altre nuoue (p tardar tãto a segar le prime) le quali facilmẽte si piegano, & qualche uolta uan'a terra, però bisogna usar buona diligẽtia nel tagliare con un fiocchello bẽ tagliẽte, tutte q̃lle cime che hann'i cornicelli, & ponerle di mano in mano ne i sacchi, & uotarli nell'ara bẽ netta, facẽdole seccare, & battere; & dapoi, leuato uia quel pagliuzzo, si criuellerà cõ criuel minuto tal semẽza, & i nõ bẽ rotti cornicelli si tornarãno a battere tante uolte, fin che restino ben disfatti. Sedacciando poi quãto sarà passato dal criuello, percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dentro cõ la bulla, la quale nel uenir'a cima, sia leuata di uolta in uolta cõ la mano, fin che la semẽza resti ben mõda. Ma perche nõ si può cauar tutta la semẽza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, pò è bene a seruarla, & darla sopra alla semẽza, che sarà primamẽte sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme: Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libre di semenza per iugero,

&,

& due cara di pastura tagliata con la falce, la quale non sarà inferiore al fieno fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia cosi buona verde a gl'armenti, come quando è fatta in fieno?

GIO. BAT. Anzi che ordinariamente la mangiano più volontieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi ch'è tagliata; perchioche potrebbono patire p la troppa morbidezza, ch'è in lei, qñ la mangiassero fresca, & nõ passa. Ma dãdola al modo detto, nõ offende gl'animali, come fa il trifoglio, e altre herbe fresche, anzi li mantiẽ sani e gagliardi.

VINC. Hora che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper nõ meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco cõseruar'i fieni.

Trattato de' fieni.

GIO. BAT. Essendo possibile, dico che si taglino p Luna nuoua; percioche quei prati produrranno più facilmente l'herba, che non farebbono quãdo è vecchia; tagliandoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosa che restano più saporiti, & ingrassano più gl'animali: Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio d'Ottobre alle cassine, ritrouando l'herbe alte da pascere, i fieni sul fenile ben'ordinati. Et simili huomini pigliano mal volontieri fieno molto maturo; percioche nõ solo non fa abondar di latte i lor bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai, la quale non è buona d'altro, che da farne letto.

Poi nel segar'i prati, siano sparse quell'antane solamẽte che si possano restellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba che sarà distesa, & percossa dal sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, la quale rode talmente il fior suo, che le uacche, & altre bestie la mangiano malamente, quando è secca, oltre che sempre nel peso resta non poco legiera.

Ancora si faccia ben seccar quel fieno, che han da mangiar'i caualli, e buoi che lauorano; atteso che darà loro più forza, & li farà manco lubricare; & quell'altro che han da mangiar le uacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

A conseruare i fieni, che nõ si marciscano.

Quãto sia poi a quel che ditte di cõseruar'i fieni, che nõ si marciscano; dico che come sono posti sul fenile, ui sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta p ogni luogo nõ mẽ d'vn braccio; pcioche nõ tanto li conseruerà dal calore, & fetore della stalla, quanto ch'ella tirerà queste cose talmẽte a se, che niuna particella di quei fieni perirà, & questa è la vera via del troncar'il gridare co i malghesi, e pecorari, i quali non cessano mai di gittar da parte quel fieno, che si troua vn

poco muffolente, o alquanto humido, per lo ruoto, o per lo calor della stalla. Ilqual fieno, con l'importunità del gridare, & lamentarsi vogliono finalmente per niente.

VINC. Tanto piu m'è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini m'han piu uolte posto in disperatione di non trifogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi di farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili prati, che se pur non vi piacessero cosi, meglio sarebbe farli brusciare. Inuentione per certo vtilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno. Percioche si raccoglie piu anni tanto ricolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VIN. Quali ordini si osseruano nel brusciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

Trattato del brusciare i prati, che son' à proposito.

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buon da brusciare, come i ghiarosi, o gessosi, ò cretosi, & quelli che non hann'in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si ben s'han d'abbrusciare gli aridi, & che producono poca herba o che son ben coticati, & ben radicati d'herbe piu tosto cattiue, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stann'insieme come se fussero tante pelle di pecore. Et questo si fa nel gran caldo, cominciando all'Aprile sin per tutt'Agosto. Ma meglio è all'Aprile per seminarui il miglio, & dapoi la segala, o frumentata, & non frumento per li due primi anni; perche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laqual vi si caua col miglio per piu anni, secondo la possanza di quel terreno; conciosiache se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia che sopportano per otto & dieci anni continoui miglio, & segala, frumentata, o frumento Poi abbrusciarli, bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. Iquali essendo forniti di zapponi ben taglienti, & ben fatti per simil'effetto, tagliano la cotica del prato in lotte, lunghe vn braccio e mezo, & larghe non piu d'vno, e poi in altezza non men di due dita. Onde pigliandone come sarebbono dodici braccia per quadro, la tagliano per dritto da vn capo all'altro; & dapoi vn'altra simile tagliata lōtan da quella vn braccio; tagliandone vna per ogni braccio e mezo, e drizzandole in piedi di man'in mano, finche son finiti tutti quei dieci, o dodici tagli per ql la uia. Facendone ancor poi per trauerso, e lontani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio e mezo. Le quali lotte, oltra, che restano lunghe vn braccio e mezo, & larghe uno, le tagliano, & leuano, & cōciano (dādole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna a fila uerso il sole in piedi, & aperte: dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci dì ben dal sole, le

bru-

brufciano cõmo dandole però prima di man'in man'a guifa d'un fornello tondo con un buco d'un lato, in fondo, p poterui dar'il fuoco, il quale fia largo di dētro nõ men di due braccia. Ponēdo il primo cerchio di lotte doppiat'a modo d'un foglio di carta, e poi dell'altre fcē pie con l'herba di fotto; facendo quefto di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello fia alto un braccio e mezo. Mettēdo dētro poi un poco di paglia, e fopra a quelle lotte due fafcine a trauerfo, per inuoltar meglio cõ le altre che ui uanno; reftringēdo però di cerchio in cerchio, ogn'hora piu, fin che han finito d'inuoltare con quelle lotte, che baftano. Et finiti quei fornelli, ch'efsi diuifano, li danno il fuoco, ilquale brufciando la paglia, fafcine, & lotte, dura uinti, & uintiquattro hore innanzi fia finito. I quali fornelli nõ fono mai abbandonati da quei lauoratori con forche di tre denti di ferro nel cõciar'il fuoco, ò lotte cadute, leuãdo le mal brufciate, & quelle che fono doppie in fondo, & rimettendole tutte diftefe fopra a i detti fornelli per lo fuoco, che afcende in sù. Et brufciati che fono, li lafciano raffreddare per fei, ò fette giorni, & poi fpargono tutta la cenere di mano in mano per tutto il cãpo, nõ lafciandone alcuna parte in quello fpatio doue fono ftati quei fornelli, percioche per effer bē cotto quel fondo, frutterà affai piu, che non farà ogn'altro luogo coperto di cofi perfetta poluere. Nè altro vi fanno, afpettãdo folo che pioua vn'acqua per tutto Maggio, accioche ella tēpri, & incorpori quella cenere nella terra; arãdola baffa, nõ pigliandone cõ l'aratro piu di quattro dita, quãdo s'è per feminar'il miglio intorno a gli otto di Giugno; & nõ accaderà a zapparlo per quattro, & piu anni; attefo che nõ vi veniran'herbe cattiue, ma folo vi bifognerà cauare cõ la zappa quel miglio, che tal'hor foffe nato troppo fpeffo, e feminar'all'Ottobre, e nõ piu prefto della fegala, ò frumentala, com'ho detto; percioche vi venirebbe troppo morbida.

VIN. Quanta fpefa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente fi fpendono dodici lire, o poco piu; ma è fpefa fatta per vna fola volta.

VIN. Benche il grand'vtile poffa portare quefta fpefa, non fi potrebbe però ritrouar'vn'altra via, che non fi fpendeffe tanto?

GIO. BAT. Vi fon'alcuni, che nuouamēte fan cõ diligētia le lotte con l'aratro, & poi le partono, & cõciano pur'in fornelli al modo detto. A i quali, auenga che paia, che non auãzino molto, per andarui piu legna nel brufciarle; nõdimeno, oltra che s'efpedifcono affai piu tofto, quefto modo è anco piu vtile del primo, peroche fi come i zapponi non tagliano la cotica piu di tre dita: l'altro trouando terreno buono di polpa, fonda almeno il doppio; onde, effendo ben brufcia-

to, resta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VINC. Nō credete voi, che in tali campi vi venirebbe benissimo la Medica, p essere grassissimi, & pche nō produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe floridamente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichiocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio ch'ella auāzarebbe ogni altra grassa pur'assai. VINC. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce a seminar'i risi nei cāpi magri, & sporchi, poi che si riducono in bono stato, mi sarà caro, che mi diciate i modi che osseruano.

Trattato de' risi.

GIO. BAT. Seminando nei campi detti, tanto piu ne producono, quanto son più potenti quei terreni, i quali voglion'etiandio manco acqua de' deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono ben'vguali, ò almen non sia sostentata con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genaro, & s'interza, & si semina al principio d'Aprile con quatro quarte di bella semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioche nasca piu presto, anzi ui sono alcuni che la pongono dentro essendo ne i sacchi, & la lasciano cosi, fin che quei grani germogliano, & dapoi la seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'un da l'altro, quanto più, & meno quel campo è pieno. Cosa che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo li mostra à qual modo ui uāno fatti tutti quelli, che ui bisognano. Et oltra ch'gli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con l'inondare ugualmente tutti; fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi che ui dirò) fin che sou maturi i risi. Et ancor non manca a sollecitarla spesso, uedendo come stan gli arginetti, & bocchetti di luogo in luogo, & prouedendo sempre à quanto fa bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, egli la leua, & non la ritorna fin che non uede, che'l Sole l'habbia mortificato; & come uede che egli è per far la spica (sapēdo anco che all'hora fiorisce, & produce tutto ad un tēpo il grano) subito raddoppia l'acqua per assicurarlo, che nō sia nebbiato, come piu uolte auiene, se non è diffeso da lei. Basta, chi sa ben queste cose, può star sicuro di raccogliere le dieci, le quindici, & le vinti some di riso per iugero. Et oltra, che se ne può seminare il secōdo, & terzo anno (stando che non produce minor ricolto del primo) è anco gran giouamento a quel campo per trouarsi ben grasso, & ben netto di quante herbe cattiue, & animaletti danneuoli, che ui erano. La onde sicuramente per due, & tre anni continoui, ui si può

seminar del frumento, ò frumentata, che sempre vi veniranno belli:

Veramēte se questo frutto nō cagionasse cosi cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vole di cōtinuo ꝑ cinque mesi, lodarei che se ne seminasse quatro volte tāto, come si fa; ꝑciòche si vede quāta souētione rēde a questo paese nel māgiarlo in minestra, & più nel macinarlo cō la segala, e miglio insieme, ò cō qlla sol ꝑ far'il pane cō magior'vtilità.

VINC. Qual'vsanza ui par migliore circa il seminar le biade, sopra terra, ò volgerle sotto con l'aratro?

Del seminar sotto ò sopra le biade.

GIO. BAT. Non tanto son'alcuni che prudentemente seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tardi, ò temporiui; ma i più seminano secondo le loro usanze, lequali possono esser cosi cattiue, come buone. Verò è, che quanto piu si semina per tempo, tanto piu si debbe seminar sopra; sì perche i grani nascono piu facilmente, per esser coperti con poca terra, che non fan quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hano sopra maggior somma; & sì anco perche oprano più cinque quarte nel figliuolare, che non fanno sei, & sette a seminarle tardamente. Ma se'l seminar si tarda finche sopragiunga il freddo, all'hora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro cosi leggiermente, che non sia coperto più di quattro, ò cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpicar come di sopra. E però fallano grādemente coloro, che hauendo seminato sopra, mētre che'l tēpo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non piu di due dita, come poi compar'il freddo seminando sotto (come allhora sta bene) ve ne uolgono adosso piu d'un palmo, onde non è merauiglia se questi poueri grani quasi sempre muoiono in grādissima quantità per non poter spuntar fuori di terra se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepolti; Et tanto piu occorre questo, quanto piu si tarda a seminarli.

VINC. Quante quarte di bel frumento credete uoi che nascano di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

Quanti pochi grani nascono delle biade seminate.

GIO. BA. A punto io aspettaua, che voi mi domādaste questa cosa tanto necessaria, poiche tutto il mondo non s'auede d'vn sì gran danno, ch'egli patisce tuttauia per non seminar le biade, come dourebbe fare, lequali nascerebbono sparse come fa il lino, e nō a linee dritte, & lontane l'vna dall'altra quasi un palmo, e piu ancora, secondo ch'è arato grosso quel terreno. Ilqual'errore non pur cagiona, che fra quelle nō si ueggono se non pochi, o niuni grani; ma fa che quei primamente seminati sparsi, corrono insieme; onde per ritrouarsi suffocati l'uno dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce cosi poca parte, come fa.

VINC.

VINC. A che modo mi mostrate, che non nascono tutti, ò almeno la maggior parte?

GIO. B A. Hauete prima da saper, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarti per iugero, cioè some due e meza; che viene a dar per ogni quarta, cinque quarte, che se nascesse tutto bisognarebbe ancho che ogni spica non producesse piu di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto doureb be dar sessanta quarte, che sono cinque some, & nõ facendone più di due e meza, è chiaro che non nasce più della metà; così producono vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe fare quãdo nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo che non ne nasce piu della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei campi) si come quando nascesse tutto quel frumẽto renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some; & non facendone se non le due e meza dette, si uede che non nasce se non l'ottaua parte: Che è poi quando la maggior parte de grani che nasconn figliolano anco più spiche? Che producendone almen due per grano, & non passando le due sue some e meza, è cosa certa, che nõ nasce se nõ di sedeci l'uno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & piu spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debbe nascere.

VI N C. Poscia che mi hauete fatto capace d'vn tanto danno, uorrei etiandio che mi diceste, donde procede quest'errore.

GIO. B A T. Certamente non prouiene da gli vccelli; ch'alle uolte beccano qualche particella di quei grani che restano scoperti, ò da i vermi, ò d'altri animaletti, che rodono gl'altri sotto terra; percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è riuoltato sotto dall'aratro, gli vccelli nol possono becare, & mãco roder'i uermi quãdo è seminato co i lupini, ò co i fasoli, ò migliarizzi, ouer che nõ ue ne sono. Et però la magior colpa di q̃sto, è sempre di q̃l bifolco che ara, & semina: Percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumento bene sparso, & dapoi nel volgerlo sotto cõ l'aratro, lo fa correr, a fila secondo, che uà arãdo; come ben si uede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe dritte frà vn solco, & l'altro quante sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamẽte auiene quando si semina il frumẽto dopo che è arata la terra, percioche spargẽdolo sopra le arature che nõ si trouano piane, ma à costere, & vallete fatte per drittura dall'aratro; & quella parte

La cagione perche nascano si poche biade.

che

che cade nelle vallette, vi si ferma, & tutta quell'altra che cade sopra le coste della terra piu leuata subito si vnisce col detto, che è a basso: Di maniera che, erpicando dapoi non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouan'vniti in linee, ma trouādone qualch'vn su l'altro, il medesimo erpice gli vrta giù, e li caccia adosso a tutti gl'altri.

VINC. In qual modo si debbon'adunque seminar le biade per far le nascere sparse, come fa il lino, & non a righe dritte?

GIO. BAT. Volendo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla con l'erpice: & dapoi sparsa la semēza ritornare ad erpicarla benissimo p longo, & per trauerso, & poi rastellar di colla in colla pu re a trauerso, stādo vna persona da un lato, & vn'altra all'incontro, accioche sia bē rastellata. E vero, che son migliori rastelli co i denti di ferro, che quei di legno, pcioche ficcano i grani meglio nella terra, e maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattiue herbe.

Via per far nascere le biade ql piu, che sia possibile.

VINC. Chi osseruasse ben queste cose nō tanto non si suffocareb bono i grani l'vn l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & for se piu della semenza. Ma però non so quanto sarebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti; atteso che nel tirar'i rastelli a sè, si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali; I quali come si trouano spianati, è dubbio che'l frumento non perisca per le pioggie.

GIO. BAT. A questo è riparo; percioche cominciādo a rastellar ne i solchi maestrali, & tirar a se la terra sin'a mezo delle colle, & non piu; non solamente non si spianaranno in modo alcuno; ma si uoteran no, & si alzaranno ancor'i colmi di quelle colle; le quali finiti di rastel lare da ogni lato al modo detto, si potrà conzar la terra di quelli colmi secondo che vi fa bisogno.

VINC. Che rimedio sarebbe a quei terreni, che sono talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pur'al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, farebbono morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terre ni, si seminino primamente le biade, & s'incorporino di tal sorte dentro con l'erpice, che l'aratro nel riuolger sotto non possa farle corerre a mucchio in fila, come sempre fa; erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, ò fasoli, ò altre rendite, conciosia che non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio sarebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili, che facessero almeno un terzo di piu arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, ò poco piu, & erpicando parimente benissimo, percioche

non

non si potrebbono rastellare se nòn malamente, per li tanti festuchi, che ui sarebbono. E ben vero, ch'a seminar gli altri terreni che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo.

VIN. Che rimedio ui sarebbe etiandio per far nascer le biade presto, uedendo che quanto piu tardano, tanto maggiormente son beccate da gli vccelli, rodute da vermi, o distrutte da gli eccessiui freddi.

GIO. BAT. Non bisogna seminar'i grani, se prima non so no stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che sian talmẽte asciuti, che corrano ben nel seminarli; percioche a questo modo si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, o almeno da figliolare, & valersene in altri modi, come sarebbe, farli macinare per cauarli quella poca farina, e semola che vi fusse, ponerli con gli altri grani, ouero darli a polli. Seminando solo q̃i belli, che restan'in fondo, iquali nasceranno facilmente in tre, o quattro dì. *Auertendo all'errore, che fanno tutti quei, che spargon'i grani a trauerso di due & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali nel curtarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco con quella, che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla. E però per schifar questo danno, siano sparsi i grani caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne' solchi, se non quei pochi che a caso ui saltano; percioche, oltra che v'anderà manco semenza, nõ si suffocherà niẽte.*

VINC. Vi priego ancora, che mi diciate, qual sorte di frumento hauete per miglior da seminar'in questo paese.

Di piu frumenti & sue qualità.

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumento, che si costuma nella Marca Triuisana, & il tosello in molti luoghi nella Lõbardia, dirò sol del marzuolo, & corezuolo, & rosso, iquali si seminano tra noi, benche il marzuolo si semina sol di Marzo, & per occasione quando i terreni non son potuti seminar'all'Autunno per cagion de' tẽpi cõtrarij: Ilqual pesa bene, ma è minuto più de gli altri, & non figliola se non pochi. Et però io lodo a seminar'il corezuolo, perche vien facilmente p ogni cãpo, & fa piu bel pane di tutti gl'altri: E vero, che'l proprio è di seminarlo piu tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti: Tuttauia io lodo piu il rosso, percioche produce piu paglia, piu grano, & stà piu forte in piedi, & piu saldo alle nebbie, & alle brine, che non fa il correzuolo. Et oltra che vien piu grande, e piu bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili; ha non meno bella uista per essere'grosso, & lustro, & anco pesa piu d'ogn'altro quasi sempre un peso per soma. Ha vn contrario solamente, che la sua scorza è al-

quanto

quanto piu grossetta, & non fa il pane molto bianco.

VINC. Vorrei saper le particolarità che si debbon'osseruare intorno al vero seminar de' grani.

GIO. BAT. Primamente non si semini i terreni magri il frumento, & segala nati ne i grassi. Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi, & andando a coltiuar'i magri, portano con seco il frumento raccolto da questi, per seminarlo in quest'altri. Poi fallano etiandio, che seminano il frumento, & altri grani dopo il primo anno; & piu quando passano il secondo, & il terzo; percioche quanto piu son vecchi, tanto piu malamente nascono. Et medesmamente fallano quanto piu si tarda a cauarli della paglia, conciosiache alle volte si scaldan talmente, che cuocono gli occhi loro. Oltra che fallan'anco molto quei che non seminano i grani buoni, belli, e ben netti, separati da gl'altri saluatichi; percioche non è poi marauiglia se ne nascon de' tristi, & se sono suffocati dalle cattiue herbe. Che per verità è di tanta importantia a seminarli buoni e netti, che se fusse possibile, si dourebbon'a gran'a grano scieglier tutti i migliori. Parimente non tãto si dourebbon seminar solo quei grani che fussero nati in un sol terreno, & nõ mescolati cõ altri nati in diuersi luoghi; ma ancor quãdo fosse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all'Agricol. eccellente per lo grand'vtile che ne seguirebbe) si dourebbon seminarli che fusser'vsciti ha piu spiche nate da vn sol grano. Percioche, si come ogni prudẽte Aricol. ricerca le miglior sorti d'animali, d'arbori, & d'herbe per hauerne maggior'vtilità; cosi si dẽ pigliar sempre miglior semẽze; lequali sia anco atte ne' terreni, doue si seminano; perche, mancando di questo, non è merauiglia se non abondano secondo l'aspettatione.

Del vero seminar'il frumento, et altri grani.

VINC. Da poi che m'hauete detto piu di quello ch'io aspettaua, vi prego anco, che mi diciate, qual miglio hauete voi per piu vtile da seminare.

GIO. BAT. Ogni sorte è tãto migliore, quanto ch'è posta in terreno ꝓportionato a lei. Vero è, che lo spargolo nõ teme cosi la secchezza, come fan gl'altri. Et però si seminano per l'ordinario ne' cãpi che non adacquano, ilqual produce mediocre ricolto se è ben'ordinato.

Del miglio spargolo.

Quanto poi di quei che nõ uengon belli senza l'acqua, dico che ui son le due sorti del mãzaro, lequali son simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, & suol render ne i campi buoni, le sei, le sette, & le otto some il iugero; ma sono disimili nelle guscie, & nelle foglie; percioche quella che sẽpre s'è vsata, produce le foglie, e le guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nette. Laquale non uien beccata cosi dalle passare, come quell'altra, per nõ esser conosciuta da

De' migli mãzari.

loro quando è metuta; atteso che la pare sempre uerde. Ma essendo il campo ben netto, ben grasso, ben'acōmodato d'acqua, & atto à produr'il miglio nano; dico che q̄sto passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli dāneggia māco essai il cāpo de gli altri, & matura piu tosto di quindici, & uinti giorni (cosa per certo da stimare, p nō star tanto sotto a i mali tēpi, come fan gli altri) nō teme ne anco i freddi, le nebbie, & le pioggie; anzi si go le in queste, pur che'l senta il caldo. Oltra che per esser cosi basso, nō è offeso da i uenti, da gli uccellatori, nè da gli animali; conciosia che facilmente sono ueduti. E uero, ch'egli grādisce di esser'adacquato piu fiate, quando non pioue assai, & di esser raro; percioche figliuola le trenta, & quarāta gābe belle: Et però non è marauiglia, se alle uolte ne i campi buoni produce le dieci, & le dodeci some il iugiero: Et anco se'l scaccia il miglio moro; percioche è conosciuto quando si zappa, per esser'assai piu stretto di foglia, che'l nano; oltra che quando ha fatto il grano, è doppiamente alato; & si può tagliar di gamba in gamba, & darlo da becar'a i polli.

Trattato del miglio nano.

VINC. Mentre che è comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri; ma mi stupisco di molti; che potrebbono commodamente seminarlo, & che restano; dicendo, che per esser cosi basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina non mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignorāti che sono, non considerando la grā utilità del grano, ch'egli produce; & che quella poca migliarina fa assai piu fattione a i buoi, a iugero per iugero, che non fa ogni altra sorte, poiche la mangiauo tutta, & di quest'altra poco piu delle cime. Ma lasciando costoro nella lor'ignorantia, ui prego che mi mostriate le uie per seminare questi migli.

Come si debbono seminare, & nodrire i migli.

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcādoli dapoi con l'erpichetta di uimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda cosi nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso: oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricalcarli; & chi facesse questo anco le due altre seguenti, li giouarebbe maggiormente, perche quanto piu sono calcati, tanto piu tardano à nascere, per lo germogliar'utile che fanno prima sotto terra, innanzi che escano. Et però chi manca di ciò, non è marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VIN. Non credete uoi, che si farebbe ben'a metter questa semenza nell'acqua, quando è cosi arsa la terra.

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso a poner la detta semenza nell'acqua; ma anco le altre ad ogni tēpo; pcioche sempre nascerebbono

bono piu sicuramente, & piu presto. Et però fallano grandemente coloro, che se non vogliono far questo officio, seminino almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi l'ultimo subito sotto terra con l'aratro, perche non sarà percosso così dal Sole, come vien fatto a quello che si sparge sopra la terra arata.

VINC. Che vie si debbon'osseruare, per zappar ben questi migli?

GIO. BAT. Perche l'antico prouerbio dice: Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orechina. Adunque si debbe zapparlo quanto piu tosto è fuor di terra; percioche non pur ui si leua da dosso ogni herba saluatica (la quale mentre che viue, li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Le quali, quanto piu si dilatano, tanto piu diuengono potenti per produr le foglie, ingrandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto piu si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo crescer in altezza, & non a giouar alle radici, che sono deboli per hauer attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappar'i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscono manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

Prouer.

VINC. Adesso io conosco benissimo la cagione, per la quale i tristi massari raccogliono sì pochi migli; percioche quando douerebbon hauerli zappati la secõda volta (come sempre si debbono zappar così) è ben'assai, se all'hora cominciano a zapparli la prima.

GIO. BAT. Mi piace che voi conosciate la rouina di sì fatte genti: che si come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerebbono; non meno son mal'auenturati quei patroni, che li tengono appresso di se.

VINC. A questi giorni di Maggio vi paro, che ui si seminino i migli di coltura, & quelli de bueccie ale?

GIO. BAT. I ualẽti Agricoltori mai nõ li seminano di Maggio; cõciosia che p maturarli a tẽpo, son'i primi beccati da gli uccelli, sẽza che nõ pducono tãto frutto, quãto fan quegl'altri seminati da gli otto di Giugno, fin'a gli otto di Luglio: Percioche si come quei giorni sono il fiore p seminar'i migli; così quanto piu participano delle rugiade d'Agosto, tãto maggiormẽte abõdano di grani in copia. Et questo p esperiẽtia si uede, che mai il miglio non granisce bene, se prima nõ ha la rugiada luga, e tẽperata; laquale allhora è perfetta, per esser le notti piu lunghe, e piu fresche, che nõ son quelle di Giugno, & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi che nõ patiscon'il freddo, come son le nostre valli, stà bene à seminarli di Maggio; pcioche tardãdo a maturare.

Del semi nar il panico, ò miglio.

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico, quanto il miglio?

GIO. BAT. Quãdo il cãpo è buono, ben netto, ben grasso, bene ordinato, & accõmodato d'acqua per seminarlo, lodo piu tosto a semi narui il miglio, che'l panico; percioche nõ magrisce tãto, fa miglior pane, & si vende di piu. Ma chi chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggieri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua; perche essẽdo per natura caldo, vi viẽ più facilmẽte, chè nõ fa'l miglio.

VINC. Oltra che in Franciacurta si seminano panichi in q̃tità, (per esserui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fasoli, & della melica.

GIO. BAT. Nõ lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frut to assai (per esser questo falso) ma si bene per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande; per difenderle dal grãn caldo. Ma a seminarla per vtilità, non è meglio che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi; percioche nõ mancando loro il caldo, rẽderà piu frutto una pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi uoglia la melica, che da me non sarà seminata ne' campi, conciosia ch'io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno; & son certo se in luogo di quella seminarò legumi, ò vena, ò vecciale, che anco raccoglierò dapoi piu frumento.

Del seminar le meliche.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose, che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo; ma vi si può seminar anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini; oltra che si può seminare del frumẽto rosso, essendoui buon terreno, che sia ben'ordinato, & ben letamato.

VIN. Come, si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

Che'l frumẽto rosso si puo così seminar ne i terreni ottimi di Febraro, quãto al l'Autũno.

GIO. BAT. Nõ dirò che questo frumento rosso si possa seminare in tutto il mese di Marzo, ma ho ben veduto a seminarlo dopo S. Ant. sin per tutto Febrarò ne i terreni morbidi, & particolarmẽte nella cõ trada de' liuelli della spinata di Brescia, per nõ esser ben'ordinati quei cãpi innanzi il uerno; onde, con la solita semenza, nasceua & figliolãua talmente, ch'egli rendeua di piu, che nõ faceuano i vicini seminati di Settẽbre, & d'Ottobre. Et benche questo frumento non venga in quei tempi se non ne' terreni detti; nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tẽpo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autũno: Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo semi nano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, e mal coltiuati; e però nõ è merauiglia se alle volte raccogliõn'a pena la semẽza.

VIN.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancor'il tempo piu commodo per seminar le faue.

GIO.BAT. Si come tutte le cose vogliono esser seminate secōdo la natura loro, & il ualore de' terreni, & la diuersità dell'aere: così cia scuno debbe hauer giudicio a seminar le faue da un tempo proportio nato piu che da un'altro. Et però io lodo, che nel nostro paese, essēdo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie ai principio d'Ottobre, piu tosto, che le comuni alla Primauera; percioche non tanto quelle ueni rāno piu per tempo, che quest'altre, che si raccogliono di Giugno; ma rēderanno anco piu frutto, e restarāno piu grosse de' grani. Ma essēdo i campi leggieri, o deboli, è bene a seminarui le comuni, o le altre piu minuti, che rēdono maggior somma, seminādo queste due sorti per Luna vecchia, & specialmēte in quella di Gēnaro, ꝑcioche produco no piu frutto, che non fan quādo è nuoua; oltra che nō vi uēgono que gli animaletti chiamati polcioni, i quali alle uolte le distrugono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

Del vero seminare le faue.

VIN. Lodate uoi coloro, che seminano le faue a quel tēpo nella pri ma aratura, & nō nella terza, o quarta, come fan q̄gli altri all'Autūno?

GIO.BAT. Non è dubbio, ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, e quatro fiate, che una sola; rompendoli però inanzi il uerno, accioche si cuocano ben dal gelo; ma perche la piu parte degli Agricoltori non attendono alla maggior utilità, nō solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, che ne fesse di piu, che non uerrebbono belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre uolte, han parimente ricolto sempre pochi grani; ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quella aratura se non dopo i dieci giorn di Gennaro, poco piu; onde per non esserui stato tempo da posar quei terreni, tra l'una, & l'altra, come ui uorrebbe ꝑ maturarli bene non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. per essere utile questo capitolo a l'una, & l'altra parte, i pa troni dourebbono porlo a i massari, & non quegli che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalia questa, & quell'altra cosa.

GIO.BA. Non solamente farebbonno bene se facessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma piu ancora se piacessero le faue alla Prima uera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantoani, i quali ne piantano a uintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco mē che la metà della semēza. Basta ch'a seminar queste faue ne i luoghi buoni, bē letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non uà al contrario) & le anno seguente del frumento in quantità; percioche ella ingrassano maggior

Del piantar le faue.

 mente

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Haureste uoi p sorte secreto alcuno p cõseruar le faue da i uermicelli, che non nascessero dentro come fanno p l'ordinario.

Del conseruar le faue.

GIO.BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, ò teghe, farle ben seccare e subito; percioche, quanto piu sono ben secche, & cauate per Luna vecchia dalla terra, tanto piu tardano quegli animaletti a uenirui dentro. Ma à sicurarsi che non ui nascano, non è poi meglio, che a separar'i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mandar'i neri a frangere (per esser'i più duri da cuocer'in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato con altra farina, & i bianchi porerli sopra una tauola, & fregarli talmente di man'in mano con le mani ben'onte d'oglio d'oliua, fin che tutti restino onti; percioche si conseruaranno con poca spesa, & restaranno ottimi per mã giare in minestra con le guscie d'ogni tempo. *Sono le faue verdi, & secche dilettevoli da mangiare, ma per esser di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, & sono sempre di cattiua digestione.*

VINC. Poi che ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, ui prego che mi ragioniate ancora de gl'altri grani, che uan seminati di Febraro, di Marzo, & di Maggio.

Del seminar'i Ciceri.

GIO.BAT. Parlandoui primamente de'ciceri, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescẽte, ne i cãpi ben letamati, & ben'ordinati: Che essendo asciuti, ò leggieri, ò di colle, tanto piu restano perfetti per minestra; Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono piu, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltra che la semenza uol'esser grossa, per fruttar piu, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per una notte; si per che nascono piu facilmente i grani: & si anco perche, essendo di natura salsi, lasciano almen'in parte quella salsuggine. Et però non è marauiglia se piouendo, quella acqua che descende da i rami grandi, nuoce talmente alle radici, che assai uolte seccano. *Sono i ceci per natura caldi & humidi, & accrescano il sangue, & la colera. Onde essendo ben cotti, il brodo loro aumenta il latte alle donne, prouoca il menstruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.*

Del seminar la cicerchia.

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer'in minestra: & migliore della segala p mescolar col miglio nel far del pane. Et pche è offesa da i uermicelli della faua, pò sia cauata p luna uecchia, & fatta subito bẽ seccare. Ma meglio è frangerla; pcioche è anco buona da mã giare in pane, & in minestra, come di prima. *Questo grano fuori ch'egli è buono nel mescolar col miglio, com'ho detto, è poi ventoso & di poco sapore.*

Medesimamente a seminar la lentichia, dico, che bisogna letamar

molto

molto ben'il campo, & poi seminarla di Febraro, & zapparla con ragione; percioche non tanto ella non vien bella, se non ne i terreni grassi, & ben'ordinati; ma cuocendola in minestra non è mai buona se non è accompagnata con grasso assai di carne, ò con l'oglio buono. *Et oltra ch'ella è sẽpre cibo difficil da digerire, nuoce molto allo stomaco, gõfia le budella, ingrossa la uista, īduce sogni spauẽteuoli, e cagiona altri dãni all'huo.*

Del seminar la lẽticchia.

VINC. Sempre mi fu essoso questo legume per piu cause; & però lo lascio a gli huomini, & alle donne suegliati.

GIO. BAT. Seguendo pur'a i grani, che si seminano ne' detti mesi, dico che si semina la uena co i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno. E ben uero, ch'ella non si zappa, come si fanno tutti gli altri legumi, quanto piu tosto son fuor di terra.

Del seminar la uena.

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, i quali auẽga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre a tutti i semi, & alle piante.

Del seminar i lupini.

VINC. Lasciando che questi grani non si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccoglierli al suo tempo, & spargerli per ingrassar'i campi, non solamente mi hanno giouato intorno de' frumenti, ma mi han renduto a tanto per tanto piu vtile, che non è stato il valore d'ogni legume.

GIO. BAT. Venendo al seminar la veccia per far del pane, ouero a compagnarla con la vena per pastura de gli animali, dico che si può seminar di Febraro, ò di Marzo con vna sola aratura; ma meglio è rõper quel terreno inanzi il verno, & al fin di Genaro ararlo ben'vn'altra volta; & caricatolo dapoi di letame, sia seminata nella terza aratura al fin di Febraro, ò al principio di Marzo, come hieri piu largamente ui dissi. Vero è che fuor del nostro paese ella si semina d'Ottobre sola, per mangiarla mescolata con altri grani in pane.

Del seminare la veccia.

Poi chi uol seminar frumento marzuolo, ò segala marzuola, ouero scandella di Marzo, bisogna rõper quei terreni auanti il uerno, & poi ritagliarli, e erpicarli dopo S. Antonio, accioche all'hora siano preparati, & bẽ letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

Del seminare frumẽto marzuolo, segala marzuola, et scadella.

Parimente chi vol seminar i fasoli, dico che vogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, ò piu tosto al Febraro, & chi facesse questo dopo san Martino, farebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, essendo ben letamato seminarli, & dapoi volgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamente stati nell'acqua, atteso che nascono meglio: si zappano due volte, & poi secondo che maturano, si raccogliono i cornicelli le tre, & quattro volte.

Del seminar i fasoli.

D 2 Questi

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassan'i cāpi, fanno frutto in abondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli più de gli altri legumi, & piacciono vniuersalmēte a tutti. E vero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

VIN. Stando che m'hauete detto à sufficientia di questi grani, & che similmente si seminano i lini da tali tempi, però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato del seminar'i lini et dell'ordinarli.

GIO. BA. Lasciando da parte piu riti, che gli antichi osseruarono nel seminar'i lini, e particolarmēte doue erano state le rape, con zapparli quādo erano grandi, & altre cose al contrario nostro; dico c'habbiamo grand'obligo a quel nobil e Bresciano, che trouò la vera via di seminarli: Cominciando prima a sparger di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno a i dieci di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto, letamando il detto prato auanti Natale, o poco dapoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguēte fin'al Settembre ararlo dopo mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco l'aratro; percioche il proprio del lino è di venir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che vien'ad esser molto spungosa: onde cō facilità vi si dilatano le sue teneriss. radici, e vi crescono benissimo. Et veramēte ch'egli è bel veder l'Agricoltore negli vltimi dì di Febraro, ò ne i primi di Marzo a spargere le dieci, & piu quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & piu solchi, bē zappate, ben'vgualate, ben'erpicate, & ben rastellate, per raccoglierui poi i xv. i xx. & più pesi di lino bē fatto come ordinariamēte ne gl'anni buoni, si raccoglie ne i cāpi, che son'a proposito. Et anco è bel vedere, qñ egli adacqua esso lino al tēpo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, le chiudette, o argini dell'istessa terra, non molto lontane l'vna dall'altra, accioche quell'acqua si lieui sopra le colle piane, & cosi larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino, come nasce, come cresce, & vi fa ciò che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia a colorire lo netta di tutte le cattiue herbe, accioche nel pestarlo, nello spadolarlo, & nel filarlo non vi siano tal'immonditie. Sēza ch'egli vsa ogni diligentia nel cauarlo mentre ch'egli è in perfettione, & nel condurlo a casa ben secco, & dapoi cauarli la semenza: Percioche, quāto più si tarda a farla fuori, tāto piu i sorici la māgiano, e rodono il lino, oltra che l'acque diuengono maggiormāte crude, doue poi non sono cosi buone per ammollirlo, come sono d'Agosto, e piu di Luglio. Onde essēdo morbido, nō lo lascia dētro più di due giorni interi; ma quā-

do

do è duro, non lo causa sin dopo tre dì, e tre notti; facendo anco questo in tempo, ch'egli non tocchi di due Lune; percioche in quel caso, andarebbe in niente ne lo spedolarlo. Et cauato dell'acqua ben lauato lo pone in vna massa tonda, & larga tre, o quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola con l'assi caricate di pietre, o d'altro peso: Et passato il detto tempo, lo distende al Sole in piedi aperto di brancà in brancà, fino che egli è ben secco, & dapò raccolto i mazzi legati in vimini, lo cōduce a casa. Onde, com'egli è ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche, che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga ogn'hor piu fino da filare; come massimamente fa questo, quanto piu anni sta cosi serrato insieme.

VIN. Qual lino è miglior per filar sottilmente, poiche ve ne sono di piu forti?

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia piu curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta; cosi quanto è piu lungo, tanto piu è grosso, & piu aspro da filare. Et però sono da commendare quei Bresciani, c'han trouato nuoua via di fare i refi con maggior facilità bianchissimi, & fortilissimi. I quali hauendo prima scelto il lino, senza semenza, piu sottile, piu bianco, & piu bello, lo fanno star nell'acqua corrente cinque o sei giorni al tempo detto; non ponendolo altramente in massa, o pila; percioche, essendo dapoi benissimo spadolato, & filato, diuien bianchissimo con minor'artificio di quell'altro, ch'è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

Qual lino è migliore per filare, & la facilità di biācheggiar i refi.

VIN. Perche m'hauete detto piu di quello ch'aspettaua, mi sarà grato, se mi direte ancor'i modi, che si conuengono a far'i lini inuernici, auenga che tra noi se ne seminino se non pochissimi.

GIO. BAT. A seminar questo lino detto Calabrese, bisogna farli la coltura l'estate; & letamato quel campo, si semina dal principio di Settemb. fin'al fine; dandoli quarte sei, o sette di semenza per iugero di terra, secondo che piu e meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien'in assai copia, quādo nō è danneggiato da' freddi, o d'alcuni uenti speciali, che soffian di Primauera. Ma è sol buono per far tele grosse, che duran'assai māco dell'altre. E vero ch'egli vien piu alto, e piu grosso di gamba, e di semenza, che non fa l'altro, laqual produce anco piu oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose, che si fanno all'altro lino. VINC. Per qual cagione dite, che si faccino le colle cosi larghe per seminarui i nostri lini?

Del lino inuernicio.

Discorsi delle colle larghe de' massari, che danneggian'i patroni con farle strette.

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono uederle di quella grandezza, doue si seminano i lini; ma uorei uederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non ui son'in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de' massari (parlando solo de' cattiui, & non de' buoni) questo n'è uno del non far le colle larghe: Iquali, benche i terreni siano sani, curti, pendenti, & nò maligni, & che potrebbon farli di otto, & dieci solchi con utilità loro, le fanno di quatro; di tre, & ancor se non di due, danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come sarebbe sessanta iugeri per cento di buone biade; per hauer fatte le colle piccole, & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che hauerebbe di quaranta fatti con ragione, ò poco piu. Nè per questo patisce quel massaro: percioche caua di biada alla portione, che ha gittata in terra, & anchor'alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di qua si uede la sua malignità, che p risparmiare un terzo di semenza, & un terzo di arature, non pur'egli non ha coscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua utilità, ma etiandio si compiace della miseria nel tagliar le biade piu facilmente (per esser le colle cosi strette) & nell'adacquar quei campi, non facendoui altro, che lasciar correre l'acqua fra i solchi maestrali, finche quelle sgratiate sono trappassate dall'una all'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi ingãni, che non ui uorrebbe altro, che bandire dalla patria questa perfida generatione; percioche se comprassero eglino i campi buoni a cẽto scudi, & piu il iugaro (come costano) non farebbono queste manigolderie.

Le cose, che fa il fedel massaro.

GIO. BAT. Sappiate pur, che'l fedel lauoratore (nõ hauen do i cãpi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza; percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormente la terra per non farui tanti colmi: Non per questo resta di adacquarle benissimo; attesoche innanzi che ui ponga l'acqua adosso, ha prima cõcio le chiudette, ò stoppate di solco in sol co, & tanto alte, che giungendo l'acqua di una in una, è forza che s'inalzi, & inondi ogni larga colla: Et oltra ch'egli non manca a stringerla e uolgerla con ogni diligentia per farla andar piã piano insino che uede esser giunta all'altro capo; la leua anco, & la conduce sopra le altre colle, che ui sono a canto. Et cõ q̃sto bell'ordine uà rimouẽdo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, fin ch'è ben'adacquato il cãpo. Per tanto posiamo conchiudere, che non vi è proportione dall'eccel lente Agricoltore al misero massaro, perche questo non fa mai cose

con

con ragione,& quello non solamente ara, ordina,& semina con prudétia,ma etiãdio scalua gli arbori,pota le viti,sega i prati,letama i cãpi,gouerna i lini,e fa tutte le cose importãti ne i buoni dì della Luna.

VINC. Come intendete che si debbano fare le cose dell'Agicoltura per conto de'beneficij della Luna?

GIO. BA. Nõ aspettate ch'io ui dica quelle regole, che dice il grã Poeta Mantoano, che si debbon'osseruare nell'Agricoltura ne i tẽpi di celesti pianeti, ò di stelle fisse; percioche oltra, che sono cose da eccelente Astrologo,& nõ da semplice Agricoltore; sarebbono parimente vn Chaos à volerle recitare. Et però,parlandoui solamẽte della Luna, la quale ꝑ esser più prossima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti,fa i suoi effetti sopra di noi(quanto al corpo)& sopra delle cose terrene;dico che essendo nuoua, serue benissimo a piãtar gli albori,al seminar le herbe, al tagliare i boschi per brusciare, & al segare i prati per gli animali; & ancor'a i letami,che si danno a simil cose percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidire, che a gli arbori, & alle semenze nel germogliare, & nel crescere.

Quel che si deue fa per circa la Luna nuoua,et la Luna vecchia.

VINC. A confirmatione di questo,non pur'habbiamo l'esẽpiõ nel tagliarsi le vngie, li capelli, & la barba; ma anco pel cõtrario nell'ammazzar'i porci, & altri animali. Percioche amozzãdoli per Luna scemãte,quãto piu si tarda a mãgiarli così salati, tanto più, fuoco vi vole a cuocerli. Et però nõ è marauiglia se vn salciccione, ò altra carne di quelli rimangono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quando sono cotti;& se ancora io non gli amazzo,nè li cõpro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente; ꝑcioche malamẽte crescerebbono, & verrebbono di conueniente peso. Ma poi che mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, ui prego che mi diciate anco di quelle altre, che uanno fate quando è vecchia.

GIO.BA. Si come è ben'à potar le viti magre per Luna nuoua,così siano potate la morbide quãdo è vecchia; ꝑcioche produranno assai più vua, che potarle quando cresce, per attendere all'hora a farle immorbidare sol di foglie & di pampini: Et potandole nello scemare, ogn'ora più restringere il legno,ii quale maggiormente attẽde a ꝓdur del frutto in copia. Et medesimamẽte si debbono ordinare,& castrare i cedri & tutti gli altri arbori fruttiferi;percioche produrranno sempre frutti assai; Et essendo possibile, è ben'a vendemiare per Luna scemante;percioche q̃i vini saranno da lei ristretti,& conseruati, i quali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade: conciosia che si conseruano le farine lungo tempo. Vero è che'l pane cresce maggiormente, quando

do sono macinate per Luna crescente.

Appresso (chi può) è ben'a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccolgliere i pomi, & altri frutti. E vero che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo similmēte che à quel tempo si taglino tutti i legnami p casa; mētare, fare torcoli, pōti, & altre cose simili; & specialmente intorno a i vintisette dì, & più tosta la sera, che la mattina; pcioche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di vna medesima qualità, di natura, di fortezza, & di grossezza, & posti anco in vn tēpo sotto vn medesimo carico, i quali siano tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & l'altro appresso al fine, dico che quello della crescente mai non restarà di vaporare per la morbidezza non digerita, che si troua in lui; debilitandosi a poco a poco, finche del tutto sarà rotto, & fracassato: Et l'altro per hauer gli humori ben digesti della Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo p sostener ogni peso conueneuole; & questo si vedrà benissimo s'egli massimamēte sarà tagliato piu tosto all'Autunno, ch'alla Primauera.

VIN. Che rimedio vi sarebbe a fortificar quegli arbori, che sono deboli, i quali assai uolte per necessità si tagliano per metter'in opera, ben che si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO. BAT. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima fin'alle radici per la troppa aquosità, che la natura loro tira a se con grande auidità della terra, però chi vol seruirsene lungo tēpo, li tagli da quel lato, onde van tagliati, vn poco piu della metà appress'al fine della Luna, & li lasci così in piede p vn giorno, ò dui: & poi li finischi di tagliare: Percioche stando così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua che non vscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar'vna rouere, ò castagna (per esser de' piu forti, & de' piu durabili arbori che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer'onizzo (che son de' piu deboli) & lasciarli al modo detto, vedrà quāta copia d'acqua vscirà fuor di questi teneri, a rispetto de gli altri: Ma come sono purgati, & ridotti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dapoi così al Sole, al vēto, & al freddo almeno p sei mesi innāzi, che si pōgano in opera, mettendoui però sotto de'legni, ò pietre, accioche nō siano dānegiati dalla terra. Et se bisognasse quadrarli sian'ordinati come si farāno scorzati, percioche s'induriranno in quel tēpo, come s'hauessero il propro neruo. Vero è che uogliono esser posti in opera al coperto, pche quādo fussero offesi dall'acqua (benche siano fatti durissimi) durarebbono pochi anni.

VIN.

VIN. Per hauer'inteso le cose, che si debbono far'in Luna nuoua; & quelle che uan fatte quando è vecchia, desidero saper'ancora la cagioni di quegl'effetti, ch'ella fa essendo nell'vno & l'altro stato.

GIO. BAT. Quātunque questa cosa non appartenga a gli Agricoltori, ne a me, ma solamente a gli Astrologi, o à i Filosofi naturali, nondimeno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrer sopra di ciò, ad un letterato mio amico. Adunque lasciando che la Luna faccia in māco d'un mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non ha lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per contrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tanto manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, non che veramente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quādo ecclissa) per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole, ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra. Il quale, secondo va crescendo, & mancādo, ha parimēte piu, & mē forza di mouer l'humore delle cose naturali a far'i suoi effetti: Percioche, quanto piu egli cresce, tanto diu il detto humor'abonda, e si diffonde alle parti esteriori: per contrario, quanto piu manca, tanto piu il medesimo humore manca, & si restringe alle parti interiori: Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quādo quel lume cresce, medesimamente cresce lo spatio della notte, nelquale la Luna sta sopra della terra; & quando il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minor'il detto spatio di tēpo. La onde possiamo conchiudere, che si come il Sole nella prima stagione ueste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nella quarta li sfronda; così la Luna nel primo quarto è potente a morbidare, nel secōdo a fruttuare, nel terzo a maturare, & nell'ultimo a conseruare.

Come si può conoscer'il ualor della Luna.

VINC. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto ueder benissimo la differentia ch'è, quando si mostra meza illuminata dal Sole nel cōpiuto primo quarto, esser'ugualmente qñ è illuminata nel secōdo, e che'l primo morbidisce tāto, quātō il terzo restringe, ui pgo che mi dite anco qualche secreto da conseruar'i frumēti dalle tarme.

GIO. BA. Innāzi ch'io ui dica qſto, mētre che mi ricordo, uoglio dire come si possono mieter le biade, ancor che fussero ī parte mal mature, lequali si tagliarebbono uolōtieri p hauer copia di lauoratori, i quali non si potrebbono poi hauere, se fussero licētiati; ouero ancora quādo si miete un cāpo, & che una parte nō è matura, senza farli due uolte; si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli adun-

Come si può così tagliar'il frumento mal maturo quā to il maturo.

adunque cosi il frumento mal maturo (quando però ha compiuto il grano) quanto il maturo; percioche mentre che i mietitori andaranno tagliando, e legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, e non manco di dieci insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole; E com'è sparite, siano drizzate in piedi, & lasciate cosi tutta la notte, & poi la mattina seguente inanzi sia alto, sian ritornate per terra al modo detto: Facendo questo sera, & mattina; finche saranno diuenute mature: ma se non comparisse il Sole, non accade a porerle per terra.

Come vogliono esser'i granari per cõseruar le biade.

Poi quanto a conseruar'il frumento; dico che i granari voglion'esser con le finestre da Settentrione a Mezodì, o da Oriente ad Occidẽte; percioche se i venti non posson correre, e trapassare dall'vn lato all'altro, è dubbio, che nel gran caldo non patisca molto. Vero è, che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari che hãno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramontana, perche quel vento tiene sempre freschi tutti i frumenti. Senza che dicono, che sotto a i tetti non siano poste le assi, & manco i tauelloni, accioche i venti possano liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto piu tosto si puote; si faccia fuori il frumento dalle coue; percioche quanto piu si tarda, tanto piu facilmente si scaldan fra se stesse; onde non è poi marauiglia se quei frumenti abõdano di barbelli, & conseguentemente di tarme. E vero che se fussero seccate ne i campi le coue in piede al Sole almeno per tre giorni, che pochissiue uolte accaderebbe simil cosa: Ma poi che non si fa questo come si faceua innanzi alle tante presenti carestie (per esser'hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almen per tre hore nel piu ardente Sole, & poi cosi caldo sia criuellato, & portato di mano in mano sul granaro, nelquale siano prima ben chiusi tutti i buchi con calcina, & dapoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immonditia; spruzzando di buon'aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da mettere il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Regole per conseruare i frumenti.

Vn'altro secreto potente per conseruar'ogni frumento vi voglio dire: Che per dieci some di ben secco, vi siano mescolate almeno quatro di miglio ben'ordinato; percioche non solamente dalla sua frigidità sarà conseruato per piu anni dalle tarme, & non si potrà scaldare; ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesimamente dire de gli altri secreti a questo proposito; ma perche questi sono certi & sicuri, però farò fine, poiche per adesso habbiamo ragionato a sufficientia.

VIN.

VIN. Inanzi che ci leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento, nelqual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

GIO. BAT. Parimente douete sapere, che mai non v'entrano, se non dopo pochi giorni, ch'egli è stato battuto: Et però, tantosto che quel frumento comincia a scaldarsi, ó produr barbelli, sia portato di mattina su l'ara a farlo ben spoluerare col criuello, & poi di man'in mano distenderlo benissimo, & cosi sparso, lasciarlo all'ardente Sole insino ch'è passato l'hora di vespro; & riportarlo dapoi cosi caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio piu alto, che si può. Percioche quãto piu si trouarà alto, tanto piu maggiormente quel gran calore affogarà, & ammazzarà tutta quella generatione: Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restarà talmente fresca, che piu non patirà cotal ruina; anzi si conseruarà per lungo tempo.

A rislaurar'il frumẽto barbellato.

VIN. Si come mi sono piaciuti i primi duo remedij contra questi animaletti: cosi m'è stato caro quest'altro, perche non haurò piu quel tanto danno, che piu volte ho patito. Resta solo che dimane siamo insieme per ragionare dell'altre cose, che desidero sapere, se tanto ui sarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi sarà gratissimo, & però ui aspettarò molto volontieri.

IL FINE DELLA II. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA TERZA;

Intorno al piantare, & alleuar le viti in poco tempo.

ENVTO il terzo giorno M. Vincenzo andò nell'hora solita a casa dell'Auogadro, e trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda a Tramontana, & per mezo d'vn diritto viale accōpagnato da due belle siepi di sanguini, ilquale diuide il giardino delle case de' suoi lauoratori; dopo le loro salutationi, fu pigliato da lui per mano, & condotto di passo in passo, fin'in capo sotto d'vna gran castagna foltisima, laquale per trouarsi accommodata di freschezza, & di seggi attorno, si posero a sedere. Et dopo ch'hebbero ragionato della mirabil vaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse verdure, & del dolcissimo cantar de' tanti vccelli, che tutta uia v'erano: Il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse. Poscia che voi M. Gio. Battista mi siete stato cortese nel chiarirmi questi due giorni passati di quante cose ui ho richiesto, ui prego che mi diciate anco le qualità delle viti, secondo la natura loro.

Quanto è dissimile l'arbore della vite à tutti gli altri arbori.

GIO. BAT. Quantunque la uite sia domandata arbore da gli antichi, & da i Giureconsulti; in niuna cosa è però simil'a gl'altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a brusciar come loro. Percioche si uede primamēte, ch'ella è dissimile per esser di dētro porosa, e piena di spiracoli spessissimi, e minutissimi nell'hasta, nelle braccia, ne' maderi, e pāpini, & nō men'è dissimile nella scorza, nella drittura, e nel colore; di maniera che non sò qual'arbore nō sia piu bello assai di questo. Sēza che, non solamente è dissimile per non poter stare in piedi, se non è ben sostenuta secondo il suo bisogno; ma ancora, si come i rami de gli

altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co'l frutti: cosi per contrario i maderi, palmiti, & pampini di lei co' frutti, o senza, non essendo appogiati a' legni, o a canne, o tirati per longo, ouero che rampichino sopra gli arbori, o d'altra cosa; sempre come teneri, & langui di, tendono all'andar'al basso, & per terra.

VIN. A quel che voi dite esser quest'arbore cosi l'anguido, cosi debole, e cosi difforme; dobbiamo credere, che'l Signor'Iddio lo facesse cosi, accioche nõ fusse buõ per altro, che per produrre vn licore tãto pretioso, e tanto necessario, quanto è a noi mortali; percioche quando fussero altramente, non è dubbio che ne sarebbono consumati tãti, che poi i vini sarebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

Perche Dio fece l'arbore, della vite dissimile a gl'altri.

GIO. BAT. Ch'è poi della dissomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? I quali sono sodi, & tutti d'vn pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in piu pezzi: Come si vede, che i graspi grandi, & piccioli han piu numero di grani diuersissimi, & di tal sapore, che non ui è lingua che esplicasse mai la varietà delle delicatezza, ch'essa uite fa gustare nel mangiarli, & nel beuere i uini, le uernaccie, le maluasie, & altre infinite beuande, che per tutto il mondo sono prodotte da lei.

VINC. Benche ui haurei da domãdare piu cose circa alla natura di q̃ste uiti, nõdimeno mi cõtento, che piu tosto mi mostriate prima i terreni, che sõ da schifar nel piãtarla, e poi gl'altri che sõ buoni p lei.

GIO. BAT. Primamente non si debbono piantar nell'altezze de' monti nostri, e manco nelle parti loro Settentrionali, nè de' colli, percioche non ui fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piantare ne' terreni maligni, & specialmente ne i salsi, amari, paludosi, & ledosi; pcioche i uini ui uenirebbono cattiui, e facilmẽte si guastarebbono; ponẽdo ne' campi grassi le uiti magre, e le fertili ne' magri; & nõ meno ne' freddi, o humidi quelle c'hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne' caldi, o secchi l'altre che n'hanno assai, & i grani molli. Nõ ponendone sorte alcuna ne i terreni, c'habbiano in cima delle pietre in grãdissima quantità, percioche vi nuocono di state per lo troppo caldo, & di uerno per lo eccessiuo freddo, ma essendone fin'alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'estate, ma faranno etiandio che i uini saran migliori. Non piantando uiti in ualli profonde, ancorche producessero dell'uue in copia; percioche, non potendosi maturare, sarebbon uini garbissimi, & di poco ualore: Et pur chi ne uolesse in simil siti, ue ne ponga di quelle, che facciano talmente i grani rari, che'l Sole possa penetrar tra essi benissimo. Similmẽte chi uol piãtar uiti, debbe sceglier delle migliori; & uolendo

Quai terreni sono cattiui, et quai sono buoni per piantare viti.

Dello sceglier le uiti, e come uan piantate.

lendone diuerse sorti, le ponga tutte separatamente; percioche, stando che le gentili producono curti pampini, & le grosse lūghi, non solamente fa ben'a metter queste piu lontane l'vna dall'altra, che non voglion'esser poste le gentili; ma ancor'ha maggior commodità nel vendemiar l'vue, che se fussero ne i fili mescolate; conciosia ch'egli può diuisare nel far'i vini secondo che le sorti si trouaranno d'vna in vna, & anco accompagnarle come gli piace: Oltra che nel potarle, può cominciar'ad ordinar quelle, che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & far poi il medesmo al tempo delle piu tarde. Et a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo, secondo la natura loro; cosa che non vien fatto cosi, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. Et però non è merauiglia, se in tal caso ve ne son'assai che patiscono per esser potate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, benche pochi ui siano, che pensino ad vn tanto danno.

Regole p pigliar, e per piantar le viti.

Anchora chi vol piantar viti, debbe considerar la qualità dell'aere e del sito; percioche essendo da Mezodì: pigli ancor i maderi da quella parte della uite, che'l vol piantare. Et se'l sito è da Oriēte, si pigli parimente da quella parte; e se vol piantare in luogo alto, pigli nō men'i maderi in sito alto; & se a basso, in basso: & cosi piantandoli in sito humido, o freddo, o secco, o caldo, sempre (essendo posibile) li pigli da i medesmi luoghi, percioche osseruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaran piu facilmente, & farā miglior frutto, & anco piu tosto. Auertendo sempre a non piantarli ne i luoghi freddi, se non alla Primauera, ne i caldi se non all'Autunno, e ne' tēperati tanto all'Ottobre quāto al Febraro. Mà perche le uiti gradiscono piu i luoghi caldi che i freddi; & piu i secchi che gl'humidi; & anco piu l'aere sereno, che le pioggie; però non si piantino ne' terreni c'hanno l'acqua prosima alla superficie loro, ma ne anco stan bene ne gl'altri che s'adacquano: percioche oltra, che non producono buon vini, & facilmente si guastano; esse parimente vi durano poco tempo. Et però, stando che son offese tanto dell'acque, lodo che si pongano ne' luoghi asciutti, & anco piu tosto ne' colli, che ne' piani: Et auēga che questi ordinariamēte abōdino piu di vino; tuttauia quelli lo fan migliore, per esser maggiormente beneficiati dal sole: Come ben si vede, che si come ogni cāpo q̄to piu è grasso, e piu potēte di fondo, tāto piu abōda di vini, ma non buono; cosi q̄to piu si troua magro, tāto māco ne pduce, ma migliore.

Che meglio è zappar le viti, che a ledamarle.

Appresso, perche miglior vini raccogliono coloro, che zappano ben le viti piu volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zappare, l'ingrassano col letame, ò altra cosa atta a farle immorbidare; però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità)

tità) secondo la natura, & l'arte usata.

VINC. Hora, che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero, che cominciate a parlarmi intorno a i modi, che debbo tenere nel piantare, & alleuare le uiti cosi facilmente al modo uostro.

GIO. BAT. Perche principalmēte si debbe piantar uiti, che faccia no delle uue assai, ui ricordo che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste non tanto ne producono in copia, quanto che non temono cosi la nebbia, & la brina, & la ferza, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar uiti che ui dispiaccino, uoi prima cercarete al principio di Settembre quelle uiti cariche d'uue, secondo l'intento uostro; & fatto un segno a le gambe con un podettino, quando uorrete piantar'i lor maderi, pigliarete i piu grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, & che habbiano fatto quell'anno dell'uua assai (come facilmēte si conoscono a' piccanelli de' graspi tagliati, che ui saran restati) & nō mai de gl'altri, ꝑcioche ui sarebbe dubbio, che nō facesse ro frutto, per esser maderi sterili; nè pigliarete di q̃lli, che sono alla gãba, ò alle braccia; ꝑ nō esser spessi d'occhi, & mãco di q̃gli altri, che sono prossimi alle cime; ꝑche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna, & dopo mezo dì al tardi, & piantãdoli anco quãto piu tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso uoi mãdaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua & li piantarete quanto piu tosto; facendo il simile (quanto all'acqua) a' i tagliati di fresco, & massimamēte quando il terreno è molto secco.

Altri ricordi importanti per le viti.

Ancora per esser cosa naturale, che alcun'arbore non può mai crescere, se nō è aiutato, & quãto piu sono deboli, tãto piu la uerga patisce, pò bisogna far loro tre prouisioni, che quãdo cominciano a germogliare, possano facilmente trapassar la terra. Voi adūque farete prima i fossatelli (e nō buche) larghi un braccio e mezo, & alti altrotanto all'Ottobre, uolendo piãtar'al Febraro seguente; ma piãtando inãzi al Verno; li farete all'Agosto, ꝑcioche questi dal caldo, & quelli dal gelo diueranno come cenere, facendoli trapassar la ripa, doue maggiormente pende il campo, accioche l'acque, ch'entrarano, discorranno sotto terra fin nel fosso prossimo, facendoli non meno con l'aratro (ꝑ manco spesa) fin che si può fondare, & poi finēdoli con la uanga, gittando il terren migliore dall'un lato, & il resto dall'altro: ma questo lontano dalla ripa non meno d'un braccio; acciochenel piantar'i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dopoi quello delle due ripe non mosse tanto quanto sarà buono; spianandoui etiandio tutto il resto, bēche fusse magro, perche col tempo si farà buono. Fatti adunque i fossatelli a questo modo, uoi coprirete il fondo di

Modo utilissimo a piãtar le viti.

pietre

pietre non piu grosse d'un pane; percioche non solo le radici delle viti vi staranno nel gran caldo fresche, & le acque piouane, & le adacquanti, ouer le risorgenti vi si purgaranno; ma ancora i vini riusciranno migliori, & li occhi delle medesime viti tardarano di anno in anno a germogliare; cosa in verò vtilissima, poiche la brina, ò freddo grande non le danneggiaranno, come fanno molte fiate quando escono fuori per tempo: Coprendo quelle pietre di buona terra, che non si veggano, ponendo dapoi sopra delle brocche, ò rami di legne. Vero è, che per minore spesa, potrete metterui de' ricci di castagne, ò me ligazzi, ò piu tosto de gli spini di rouere, & di questi in quantità, percioche teniranno quel terreno talmente sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano commodamēte in lungheza, & in grossezza, trahendole poi adosso tanto terreno del piu grasso, che nō si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose, piantarete per Luna crescente le viti, & opij, ouer'altri arbori, & ponerete i maderi lontani l'un dall'altro quasi un palmo; accioche si possa zappare fra mezo: I quali coprirete cō terreno mescolato col letame uecchio; ò per manco spesa con le uinaccie, o guscie d'uua: ouero col bullacio, chiamato locco da molti, che si caua dalle biade quādo si fanno fuori della paglia; & è perfetissimo se'l si troua ben marcio d'un anno, o di due; conciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura caldissimo) che molte fiate in capo di due anni quelle uiti si caricano d'uua. Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogn'anno in qualche luogo separato, allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fa) per seruirsene poi nel caso detto delle uiti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

Quanto è perfetto il bullacio p far germogliar le radici alle viti.

VIN. Ancora io credo il ualor di questo bullaccio, come piu uolte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, arāzi, e altri arbori delicati, qn̄ si piātano sēza radici, e venir q̄lli in poco tēpo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non piantarete piu di dui, ò tre maderi appresso al l'arbore; percioche quanto piu sono insieme, tanto manco ciascuno participa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, e l'altro; ma lontani l'un dall'altro mezo braccio, ò poco piu; atteso che voi gli alleuarete con q̄l medesimo zappare, che farete a gli altri principali: stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa ancō q̄llo spatio, che è fra l'un'opio, e l'altro. I quali maderi superflui, come hauerāno due ò tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi faranno piu tosto della vua, che li sbarbati. Piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & piu lunghi che potrete; ma che le cime non restino troppo sottili sopra

terra

terra;percioche quãto più saranno distesi per lungho, tanto piu numero di radici produranno. Et però commendo coloro che piantano distesamente le trose intere co i maderi intrecciati, le quali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar piu tosto quelle uiti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Bergamaschi, che piantono le uiti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi altrotanto, & poi ui pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gittandoui sopra non piu del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle duo ripe a maturare, per trarglielo adosso d'anno in anno, finche siano spianati quei fossi in tre, o quattro anni; cosa molto gioueuole a quelle uiti; si percagion di quel terreno cosi poluerosso, & così grasso, & sì anco per lo Sole, che ui penetra, & le beneficia come fa. Et oltra che lasciano il primo anno se non dui occhi per madero sopra terra, non mancando etiandio a nettarli, a zapparli, & ordinarli di palletti, o fruscoпcelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno; di maniera che quando comminciano a tirar quelle uiti, non solamente producono ogni anno piu gran quantità di uua; ma si mantengono anco belle a centinara d'anni.

Quanto ben piãtano viti i Bergamaschi.

VIN. Bẽche i Bergamaschi generalmẽte siano in questo piu da lodar de' Bresciani; nõdimeno nel resto dell' Agric. sono poi inferiori.

GIO. BAT. Piantati che hauerete i maderi, non lasciarete se non dui occhi per madero, & come i germoglii saranno lunghi un dito, leuarete uia co i diti il men bello, & non mai con ferri; mondando poi quel che resta da ogni altro germoglio, che gittasse fuori, facẽdo questo al maggio, & piu ancora fin che quell'occhio, o maderolo sarà inuiato a farsi lungho; perche all'hora non piu germogliarà. Et al Febraro seguente tagliarete uia quel poco legneto, che auanza sopra al madirolo col podettino, o tenagliola ben tagliente, accioche crescendo la gamba, & quello di compagnia, diuengono una medesima uerga.

Modi p allenare presto le viti.

Ancora non mancarete a zappar le dette gambe almeno tre, e quattro uolte il primo, & altri anni; ma meglio sarebb'a zapparle ogni mese, cominciando al Febraro fin per tutt'Ottobre; ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Ag. accioche nõ sian trafitte le radici dall'eccesiuo caldo, e poi colmarle maggiormente con l'aratro inanzi il uerno (se tãto si può fare p minor spesa) & aprirle ancor fuor con quello alla Primauera zappãdole, & nettandole all'hora benissimo; con tagliar uia tutte le radici, che saranno sopra terra; ma lungi un poco dalla gãba; percioche patirebbe quãto si tagliasse o bẽ sotto, & massimamẽte chi facesse questo al Maggio, o nel gran

E caldo

caldo. Ponendoui appsso al detto Febraro dui paletti cō i ramoscelli troncati, accioche quei maderoli rāpichino di tēpo in tēpo. Ma pche queste uiti hauranno dui anni al seguente Febraro, le troncarete nel nuouo sopra dui occhi, e dapoi ponerete loro quei paletti necessarij, & grādetti, per sostētarle secōdo il solito. Et come qī dui occhi sarāno lunghi vn dito, gittarete via il mē bello; ma se la gamba sarà potēte, lasciareteli tu tti dui; tenēdoli ben netti da ogni altro madirolo, che vi germogliasse. E tagliādo anco via quel legnetto che auāzarà di sopra, accioche (come ho detto) qllo, & la gāba diuētino vna medesima asta.

Appresso, perche le dette viti hauranno compiuti tre anni al Febraro pur susseguente, essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al modo detto, sicuramente potrete tirar'uno, o dui maderi p gamba, secondo che saran potenti; & poi d'anno in anuo crescerete la somma quanto abondarāno le forze loro. Et questa è la uera uia p alleuar tosto ogni uigna, ma non già quell'altra, che generalmente si osserua per tutto il Bresciano: percioche coloro fallano in due cose:

Errori di molti nel l'alleuar le viti.

La prima è, che quando han piantato le uite, non solamente per dui, o tre anni non le fann'altro che lasciarla andar per terra; ma le lasciano ancora quanti figliuoli, ò rami ui nascono, iquali quanti piu sono, tanto piu tirano a se l'humore, che dourebbe andar'alle radici.

La seconda è, che passati tre anni, o quattro tagliano tra due terre la gāba della sfortunata uite; & nō cōtēti di questo, la tagliano il quinto, & alle uolte il sesto, & settimo anno, tenēdo fermamente, che quāte piu uolte la tagliano a quel modo, che tāto maggior beneficio riceuano le radici. Et questo è falsissimo; percioche tagliādo a quel tēpo cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, ò dieci. Ma tagliandone a migliara nel nuouo legno, io son certissimo, che pur una sola nō perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar'un piātone di salice bē frōduto di tre anni, o quattro. Che tagliādolo in quei rami si fa che nō perirà; ma chi lo tagliasse di sotto di quelli (cioè nell'hāsta) grā merauiglia fa rebbe se nō seccasse. Ma pensa, se'l zappatore debbe esser circōspetto nel zappare a non ferir le uiti nelle parti da basso (stando che temono assai piu che nō si stima) che dobbiamo poi credere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la uerga loro?

VINC. Perche si uede, che per l'ordinario, nell'alleuar le uiti, sono talmente dannegiate da' buoi, & uacche, che come sono pasciute, o morsicate, o solamente sentano il fiato loro, tardano assai inanzi che ritornino nel primo stato: però uorrei saper se ui è riparo alcuno per difenderle da questa maledittione?

GIO. BA. Non è dubbio alcuno, che a bagnare queste uiti nouelle

con

con l'acqua pura che resta nel uaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, uacche, & d'atlri animali piccioli, u'assicuro che nõ ui si approssimaranno per la gran puzza, che abhorriscono di quell'acqua. Et però hauendone uoi in un uaso, bagnarete di gamba in gamba quelle uiti con una scopa, come hauran gittato fuor'i pampini con le foglie; facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che se fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

Secreto, che nõ siã pasciute le viti no uelle.

VINC. Quante uolte si debbe far questo? conciosiache crescendo tutta uia quei pampini fin che son maturi, ui nascono, e crescono parimente de gli altri, i quali, per non esser bagnati, non dourebbono ne anco patir'in modo alcuno.

GIO.BA. Ancorche i primi pãpini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, e che non ribagnandoli altramente non perdino se non poco q̃l puzzore; nondimeno per assicurarsi che non siano danneggiati secõdo il solito, lodo che si bagnino un'altra uolta, come sono cresciuti assai, & si faccia questo quãto piu ui fosse piouuto sopra.

VIN. Vorrei saper'ancora come si debbono far le buche, ò fosse in quei luoghi, doue non si possono far'i fossateli.

GIO. BA. Non le farete men lunghe di braccia tre, & larghe uno e mezo, & altrotanto alte, accioche possiate piantare due, e tre gambe di uiti con l'arbore separatamẽte l'una dall'altra almen'un palmo. Senza che quanto piu harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente uerranno belle. Ma non mãcarete a metter dentro di quelle cose, c'ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle uiti, & arbori che si pianterãno facendole lontane l'una dall'altra, piu, & meno secõdo la sorte dell'uue, e de' terreni; percioche piantando uua gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaroso, o d'altra natura simile, non passarete sei, o sette braccia; ma piantando quest'istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Essendo uua grossa, & piantandola in potente terreno (perche produrrà piu lũghi maderi) tanto maggiormente la piantarete lontana l'una dall'altra.

Come uogliono esser le buche p piãtar le viti.

VIN. Per qual cagione hauete uoi fatto tanti pendoli, o stropelleti di salice attorno i uostri capi arati, col far'andar sopra i loro cerchi tãto belle uiti, che pendono con sì bell'ordine all'in giù cariche di uua?

Del piantar i pendoli intorno a i cãpi con le viti.

GIO. BA. Vedẽdo il grã dãno, che dauan'a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gl'arbori grossi, & piantati in luogo suo delle uiti, & piãtoni di salice per incalmarli poi com'ho fatto: da i quali non tanto ho cauato quest'anno ducati trẽta, & piu cauarò per l'auenir di stroppe, e stropelli, che ho uenduti a questo Febraro; ma spero, che le uiti, che ui rampicano sopra daranno il uino, che mi

bisogna per la famiglia.

VIN. Non solamente non è marauiglia, che uoi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellete, poiche tuttauia crescono i uignali per tutto il paese; ma è da lodare questa inuentione, uedendo i tanti palmiti carichi di vue a prender'intorno a quei cerchi cosi ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

A far'un viuaio di viti per piantarne poi ogni anno in quantità.

GIO. BAT. Dapoi che dite d'inuentioni, uoglio mostraruene un'altra per far'un uiuaio di uiti, che in capo di cinque anni ui darà ogni anno tāte gābe con le radici quāte desiderate di piātare, & uendere. Voi adunque diuisarete primamente un luogo accommodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'un dall'altro nō piu di otto braccia & di quell'altezza, & larghezza che ui ho detto: & poste anco dentro le medesime cose, ui piantarete quelle miglior uiti senza arbori, che ui piacerà; ponendole lontane l'una dall'altra non meno d'un piede, e alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette; & ui ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar i lor maderi sopra i ransfeni non piu lunhgi d'un palmo: E come haueranno cōpiuti tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'uua, uoi uolgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gāba; crescēdoli poi di anno in anno secondo che uerrāuo potēti; sotterādoli nō piu d'un piede, e p lūghezza nō piu di braccia tre.

Poi essendo le uiti per drittura da Tramontana a Mezodì, li uolgerete la prima uolta con cime da Occidēte, & li troncarete talmēte, che nō auanzino sopra terra se non dui occhi per madero, accōmodando li con tal misura, che si possano zappare, & infrasconare, & che l'una cima non ipmedisca l'altra: Cioè sotterrādo il primo madero lōtano della gāba un braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamēte uno, il quinto due, & il sesto tre; & sēpre per drittura. Et a qsto modo, alcun madero nō occuparà l'altro; nè cima di due occhi sopra terra nō impedirà l'altra, anzi si vedrāno distinte l'una dall'altra infrasconate secōdo le qualità di quei maderi. Et quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrarete anco piu spessi sin'al doppio, lasciādoui però sempre da gli speroni, che producono maderi per l'anno seguente, che se ben sarrāno lontane le cime un piede, o mezo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infrasconato le gābe grandi, accioche ui possano rampicar'i maderi, che si uolgerāno al Febraro seguēte da Oriēte al modo de gl'altri, zapparete le cime prouanate con le gābe a' suoi tempi, & poi all'altro Febraro cominciarete a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali, per hauer cōpiuti dui anni, saranno talmente grandi, & barbati, che piātandoli altroue, & non mācandoli

cãdoli delle cose necessarie, vi darãno dell'vua in capo di dui anni; ꝑ cioche quãdo li leuarete per piãtarli, saranno piu belli che i piãtati sbarbati di quatro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouarete anco quei quatro, o sei, o piu maderi per gamba. Osseruando poi a q̃sto, & a gli altri che volgerete, & cauarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, percioche, piãtãdo voi ducẽto viti in vna pertica di terra al modo detto, come sarãno in prosperità, vi renderanno ogni anno almeno mille cinquecẽto piãte, che saranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender'almeno dui marchetti l'una, che saranno d'entrata ducati vinticinque. Che se fusser'un iugero, ne cauareste ducati cento all'anno.

VIN. Che cosa si debbe far'alle uiti per hauer delle vue in copia.

GIO. BAT. Fra le cose che ui potrei dir'intorno a questo, solamẽte ne dico cinque, per esser'anco le piu importanti:

La prima è, che zappiate le uiti piu uolte all'anno, cominciãdo quãdo si aprono fuori al Febraro insin che si colmano all'Ottobre, facẽdo q̃sto nel scemar della Luna; ꝑcioche si seccano piu facilmẽte l'herbe.

La seconda, che tagliate all'hora uia tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra, al modo detto; & le nettiate di ogni gramigna, & d'altre herbe che fussero appresso alle gãbe che fussero nel uaso, o spatio tra l'un'arbore, & l'altro.

Ricordi necessarii per beneficio delle viti.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia, o legame, & anco d'ogni uerme, o caruolo, o d'altre cose, che le noiassero; percioche sono alle uolte ridotte da tali animaletti in niente.

La quarta, che leuiate uia al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccie delle uiti, & lasciarui q̃i soli che son piu belli, & necessarij ꝑ tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ue ne uogliono per tener basse le uiti: percioche a questo modo uẽgono assai piu belli, & nel potarli non occore a farli altro: Leuando uia non meno tutti quegli altri maderi, & pãpini, che non han produtto uua; perche essendo sterili, non stà bene che tirino a se quell'humore che debbe andar'a gli altri, che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimiate tutti quei maderi che hãno l'uua, accioche quell'humore, che tuttauia tẽde allũgarsi, si uolga ad ingrossar maggiormẽte l'uua; oltra che la fersa non potrà offenderla, come spesse uolte fa, laquale ꝑ la souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi nõ castrati, & non a beneficiar l'uua.

VINC. Qual tempo giudicate uoi esser migliore per potar le uiti, la Primauera, o l'Autuno?

Trattato del potar le viti.

GIO. BAT. Voi sceglierete, & potarete le uiti magre (essẽdo possibile) nell'apparir la Luna di Gennaro, sin'a i quindici dì; ma quanto piu fussero morbide, tanto piu tardarete uerso il fine; percioche per esperiẽtia si vede, che questa fa produr più vua d'ogni altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi inanzi il uerno quelle, che si trouano ne i colli, ò uicini a quelli talmente, che non sian'offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto di lagrimare, come fanno alla Primauera, & producono etiandio maggior quantità di uua, & migliore; Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser allhora maturo il legno) nè anco alla Primauera, ò d'altro tempo quando tirano uenti molto freddi, o che pioue: ma solamente quando l'aere è temperato & asciuto; sia poi Sole, o nuuolo, che sempre è buon tẽpo: potandole però sempre inãzi che comincino a far segni di gittar fuori cosa alcuna; percioche in simil caso patirebbono tanto piu, quanto che gli occhi fussero piu allũgati. Auertendo poi a lasciar'alle uiti molto morbide tanti maderi, quanti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua: perche questa è la uera uia di mortificar la fersa, laquale per la troppa morbidezza distrugge le uue. Et però si come falla colui, che impouerisce simil uiti di maderi, poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono abõdar ogn'hora piu quelle di pampini & foglie, cosi quell'altro fa bene, che non solamente ui lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero, ma uedendo che sono d'assai numero, tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di piu dell'ordinario, & in quella lunghezza, ch'egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser pratico, lieua dalle uiti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, sarebbono cagione di rouinarle; massimamente quanto piu si facesse questo de gli altri anni.

Del potare le uiti de' colli.

Ancor sarete discreto uerso le uiti, c'han fatto dell'uua piu dell'ordinario a non caricarle di maderi l'anno seguente, ma ui lasciarete solamente quei soli, che bisognano secondo le loro forze. E sarete circonspetto nel conciar le uiti giouani differentemente da quel che si fan l'altre sorti, percioche, si come a quelle c'han fruttato piu añni (per l'ordinario) possono portar piu numero di maderi per fruttare l'anno seguente; alle giouani ne lasciarete pochi il primo anno, & poi li crescerete di tempo in tempo, secondo che diueranno potenti.

Primamẽte quando trouarete alcuna uite talmente uecchia, & fracida, laqual sia dubbiosa di ridursi in niẽte, allhora (essendo di buona sorte) nõ mãcarete, ꝑ rinouarla, a prouanare sotto terra qualche madero

dero, sia a proposito, & non essendone, le darete nel piu bel luogo dell'asta, uno, ò dui tagli, accioche nasca da quelli qualch'e sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, i quali nel potar le uiti, leuino uia quei madiroli miseri, che si trouano sotto, ò appresso a i belli, che sono per produr dell'vua in copia; ma non seguitaste mai quegli altri innumerabili, che rouinano le meschinelle uiti cõ lasciar ui assaissimi maderi, che nõ son'a proposito, & leuano uia quelli che dourebbono restare, ò almẽ farli in speroni: Sẽza che piu uolte lascia rãno un braccio di uite trascorso, per hauer dui, ò tre bei maderi, on de poi è forza priuarsi del frutto almẽ per un'anno, ò che la pouera ui te uadi di mal'in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, ac cioche ella non trascorra, & nõ lasciare piu di dui occhi per sperone.

Molti errori che si cõmettono nel potare le viti.

Veramẽte, se le pouere uiti potessero esprimere parte de' torti, che loro uengono fatti, & che trouassero giudici, che lor facessero giusti- tia, io son certissimo, che di uillani ignorãti, si fornirebbono le centi nara di galere: castigo in uero cõueniente a simil generatione, poiche nõ sapẽdo, non uogliono nè imparare, nè mãco cõfessare i lor'errori.

VINC. Certamẽte, se i nostri illustrissimi Signori imitassero gl'an tichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltiuate possessioni; non ui è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbo no i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro Dominio. Ma perche dubito di non ueder mai questa santissima prouisione, deside ro che seguitiate pur nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle uiti.

Di quanto beneficio sarebbe, se i nostri Signori facesse ro i Censori sopra i cãpi mal coltiuati.

GIO. BAT. Quanto poi a potar le uiti, le tirarete giù da gli arbori quando pioue, o che sono humide; percioche non si rompono, ma si ben quando il tempo è asciutto, o molto arido. Dilettandoui sempre d'hauer ferri ben tagliẽti, & sottili, perche taglierete benissimo ogni cosa, & con poca fatica; non lasciandoui mai ranfioni, come fanno in finiti 'gnoranti; ma tagliando, & radendo a canto all'asta ogni madero, che uadi leuato; onde non è poi marauiglia, se quelle uiti sono rouinate da i uermi, che ui entrano, & se essi acquistano nome d'esser ualenti per far ranfioni in copia, per attacarui bottazzi, & fiasconi.

VINC. Aspetto parimente che mi diciate, come si possono incal- mar le uiti sterili, o uecchie, o che facciano cattiui frutti.

GIO. BA. Di quanti modi, che si leggono ne gli Autori antichi, i piu lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho piu uolte ueduto ad incalmare a fessolo, trõcando la gã ba doue è piu netta, & piu rotonda, & fendendola al modo medesimo

Come s'in calma la vite à sè solo.

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportionati a lei. Ma benche io habbia letto Columella, che parla di questa triuella Gallica; però non ho mai inteso la forma sua.

Come s'in calma le viti cō la Triuella Gallica.

GIO.BA. Questa è simil'a quella, che fa i buchi in cima alle botte, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente di segatura, & è grossa quanto bisogna far'il buco, per metterui il madero. Voi dūque senza troncar la gamba della vite, lo forarete prima con vn triuellino solito in luogo tondo, liscio netto, & grosso insin'alla midolla, facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, il quale anco restarà ben netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto piu grosso del buco, lo tagliarete dou'è piu grossello, facēdolo ben tondo in lūghezza tanto quanto possa entrar giustamente in quel buco; & troncandolo poi talmēte, che non habbia a restar fuori, se non con dui occhi nel batterlo con qualche legno, ò martello, finche sia ben ficcato, & che anco non si vegga del taglio: Facēdo questo dal Marzo fin mezo Aprile; hauendo riguardo sempre a siti, & a i tempi. Vero è, che questo non m'è riuscito nelle mie viti qui, benche siano cresciuti i pāpini vn braccio; conciosia che l'humor dell'acqua è talmente abondato in quei buchi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riuscirebbe ne' colli, per esser'asciutti, & non humidi, come sono i nostri cāpi; ouero chi tagliasse di sotto della gāba per due dita; perche quell'humor'vscirebbe da questo taglio, & non dal buco della calma. Ma ui uoglio dir' vn'infallibil secreto, ilquale, oltra che non è in Autor'alcuno, è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn madero de' piu belli, de' piu lunghi, & de' piu bassi che siano nella uerga della uite, ilquale senza spiccarlo da lei, lo troncarete in cima doue è tondo, & grossetto; & lo lasciarete talmente lūgo, che arriui sotto terra almen'un palmo; & fessatolo per mezo non piu d'un dito lungo, cō sottigliar dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che uorrette incalmar'in quella fessura, che sia lungo un braccio, e conforme a quello in grossezza, & in tondezza: Et lippatolo da dui lati a modo d'un conio lungo quanto è la detta fessura, lo cōmetterete dentro talmente che nō si uegga taglio alcuno; ma sol la scorza dell'uno, e dell'altro madero. E fatto bē questo pigliarete uno stropello fesso, come se uoleste legar'una scopetta, e con quello legarete, e coprirete tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal legatura in fondo della fossa larga un braccio, & altro tanto lunga, & alta, a canto della uite, secondo ch'è commodo per drittura a filo delle altre uiti, & che ui si possa zappar'attorno. Et spianata che hauerete la detta fossa col terreno grasso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è,

Come s'in calma la vite sotto terra.

ro è, che forse sarebbe meglio, in cãbio del fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti dui per mezo, come pur sarebbe un dito lũgo, e tagliarli poi per trauerso giusti da una parte fin'alla midolla: Et leuata uia quella metà tagliata a ciascuno li commetterete, & legarete com'ho anco detto, percioche restaran piu uguali in questa legatura che nell'altra prima. Ma inanzi che sterpiate la uite uecchia, lasciarete passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuẽga potente, laquale potrete tirare dopo dui anni, & la uite uecchia di cõtinuo fin che la cauarete. E questo è il uero modo d'incalmar'ogni uite, sì perche non si perde niente del frutto; e sì anco perche la calma diuien potente presto, per l'humor ch'ella riceue dalla gamba di quel la uite. Cosa che non auien cosi alle calme del fessolo, & della gallica, lequali duran pochi anni, per esser posti nel troncon uec chio, che tuttauia si uà struggendo per l'humor che corre sempre nelle tenere calme, lequali crescon talmente, che uengono assai piu grosse del tronco ne loro, senza molte fiate cadono, o si scauezzano il primo anno, per cagion de gli animali, de' uenti, o per altre disgratie; & quell'altre rarissime uolte, o non mai pericolano, per esser'incalmate sotto terra.

VIN. Hora che resto satisfatto di questo bel secreto, desidero anco, che mi mostriate con quãti modi si posson'ingrassar le viti magre.

GIO. BAT. Primamente s'ingrassano col letame uecchio; ma bisogna ponerlo lontano dalla uerga, & dalle radici poco men d'un palmo; percioche quãto piu le fusse uicino, tãto piu le nocerebbe col suo calore. Poi, per mãco spesa, sono buone le guscie dell'uua, delle noci, la bulla del lino, rasicatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci.

Piu grasse che si posson dare alle viti.

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auãzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' caualieri seruato, per darlo all'Autũno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse auanti, che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciati; e quella delle lane uerghegiate, & il calcinaccio minuto cõmodato col letame uecchio.

Appresso è buono il bulaccio bẽ marcio, che tãto ui ho lodato, e lo sterco (pur ben marcio) de' polli, de' colombi, e d'altri animali simili.

Parimente sono buone le tagliature de' sarti, de' pelliciari, de' calzolari, & la segatura, ò limatura de' corni. Ma sappiate che queste grasse si dourebbono piu tosto dare alle uiti nouelle, accioche maggiormẽte facessero presto dell'uua, & non alle grandi, percioche a queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior uino, & si mantengono belle piu lungo tempo.

VIN. Quali arbori sono piu a proposito per piãtare appresso alle

uiti

uiti,accioche siano sostentate secondo il lor bisogno ?

Quai arbori stan bene appresso alle viti.

GIO.BAT. Secondo l'usanza nostra,si ha per migliori opij di tutti gli altri arbori; percioche durano piu lungo tempo, & producono piu minuta foglia,& piu picciole radici. E ben uero,che ne i luoghi montuosi,sassosi,gierosi,aridi,ò magrissimi,stà ben piantarli de frassini;percioche prendono,& crescono piu facilmente de gl'opij.I quali,benche durino manco assai,& siano sottoposti a gelare quando gelano le loro uiti;nondimeno sono d'apprezzare;conciosia che i serpēti non si prossimano mai tanto quanto giugne la ombra loro. Onde, non solo hanno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auanti che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi, se prima non ritornano nelle cauerne loro.E taccia le ciregie saluatiche,atteso che non si costumano,come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che uengono troppo grandi, & fanno grandissima copia di radici,che rouinano i terreni; & medesimamente si può dire delle noci,& delle pioppe;ne ancor mi piacciono le salici;percioche le uiti producono poca uua, laqual e fa parimente il uino debole; & pur chi uol piantare, le faccia in pendoli,per le cose dette.

La natura di piu uue, che si possono piantare tra noi.

VINC. Quali uiti sono migliori tra noi, per far dell'uue assai?

GIO.BA. Lodo parimente che si piantino quelle che producono le uue croppelle nere,morbide, per renderne piu delle gētili,lequali stanno ben'acompagnate con tutte l'alte uue nere,& bianche.Vero è,che le cropelle gētili sono piu delicate da mãgiare, & fanno miglior uino,benche sia poco,ma patiscono facilmente i mali tēpi, & la fersa.

Poi sono mediocremente buone le uernaccie nere; percioche non fallano a produr frutto assai; Ma il proprio loro è di acompagnarle con le trebiane bianche,ò con le cropelle dette,perche altrimēti non sarebbono uin saporito,nè potente,& sarebbe anco carico di colore.

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere grosse di grano: percioche abondano di uue, che fanno uini assai, benche sia debole, & fumoso;ma migliore,accompagnandola co'l croppello. * Le quali si conseruano molti mesi,spicandole per Luna uecchia, di mezo giorno,ardendo ben'il Sole,& picandole non molto mature.Et questo occorre anco ad alcune altre,facendoui cosi. *

Appresso lodo l'uue marzamine,che fannno i graspi lunghi,& i grani grossi, per abondar di uino gentile, che tien dell'amabile,ma carico di colore, il quale si accommoda con ogni altro, pur che non sia insipido. Parimente è cosa utile a piantar delle uoltoline; percioche oltra che producono in copia uino lodato da tutti per la bontà,& bel colore,si può beuer'anco semplice,e accompagnato.Et queste viti sono

no chiamate uoltoline; percioche il uino loro si uolta piu fiate all'anno; parendo guasto, auenga che in un dì, o dui ritorni, & duri piu lungo tempo d'ogn'altro. Tra queste sorti, non u'è una miglior delle cro pelle Veronesi, lequali non tanto producono sempre dell'uua in quantità, ma fanno ancor'il uino saporito, & di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla, non patiscono il gelo, la brina, la ferša, nè il gran caldo. Et oltra che per cadere le sue foglie inanzi che maturino le uue per piu giorni, il Sole le fa piu facilmente maturare; di maniera ch'è poi bel ueder quei graspi grandi, neri, & in gran copia a pender da i maderi cosi spogliati. Io ui potrei dir'ancora dell'altre sorti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le piu utili, dirouui delle biāche, che producon'assai frutto, e'l uino buono.

VINC. Et questo mi sarà grato.

GIO. BA. Io lodo piantar le uiti trebiane, che fann'i graspi grandi, & i grani grossi: percioche abondano di uino, ma potēte, & con fumo, & spetialmente se si adaqua: nondimeno è ꝑfetto ꝑ mescolarlo co i deboli, che sono carichi di colore. Egli è ben uero, che se queste uiti sono delle migliori, & poste ne i colli, che non siano morbidi di terreno, producono tanto piu uino delicato, quante piu sono ben percosse dal Sole: come la pratica cel mostra in più paesi. Et oltra che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innanzi le altre, & fanno frutto assai, & il uino gentile. Sono buone parimēte le bonimperghe, per ꝓdur quantità di graspi lunghi coi grani grossi, & il uin gentile, e le albanate, atteso che fanno uin più gentile d'ogni altro bianco, ma perche tardano a maturare, nō è perfetto fin'al gran caldo, & piu quando ha passato un'anno. Ma taccio le altre uue bianche, per hauerui ragionato delle migliori.

VIN. Hauendo uoi detto dell'uue che si piantano ne i campi, aspetto chi mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mangiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BA. Lodo primamēte le uernaccie; percioche son'ottime uerdi, secche, & per far beuande delicate, lequali possono star'al pari delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è che in questo paese il proprio loro è a piantarle nelle colline, come si uede massimamente in Cellatica, & in Limone.

Poi si piātino delle moscatelle biāche, per essere ꝑfette da māgiare, & far uino tanto migliore, quanto che quell'uue sono trafitte dal Sole, ò posto ne i colli da buona parte. E bē uero che le nere sono piu delicate da mangiare, ma dubito che'l uino nō sia cosi buono. E si piālino anco delle aliane, per esser le prime che maturano, & che son deli

cate alle di Luglio: & ánco piu tosto secondo i tempi.

Parimente sono dolcissime le maluasie bianche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne vsano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamẽte sono da piãtar le brumeste nere; bẽche tardino a maturare: fanno però bel uedere, ꝑ hauer'i graspi lũghi, e i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mãgiare ꝑ piu mesi: Ma piu lodo le brumeste bianche se sono ne i colli, ò altri luoghi aprici; conciosia che sono piu delicate delle nere, & si conseruano piu lungo tempo.

La singolarità del l'vua marina.

Fra le tante viti, che sin'hora vi ho narrate, nõ vi è poi che meriti tã te lodi, quanto la marina nera; poiche è più delicata nel mãgiare, & si matura facilmente. Et questa vua, oltra ch'è singolare ꝑ non hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gli huomini nel mãgiarla verde, anzi che piu uolte è concessa a gli amalati, nõ ha pari in bontà quando è secca. Laquale non solamente è perfetta per lubricar'il corpo, ꝑ acconciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per metter'in ogni sorte di torte, di sfogliate, di offelle, & altre cose simili, & non meno ne i pesci, ne gli vccelli, & in altre carni.

Appresso è singulare nell'ordinare, & gouernar la vite: ꝑcioche si come l'altre si tengono basse quando si potano, altramente andarebbono in niẽte: questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascoresse. Et però commendo piu coloro, che tirano simili viti intorno alle case, ò alle corti, ouer che le fan rampicare sopra gli altri arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergonati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel secarla a bei pesi, per seruirsene in casa secondo le usanze nostre, onde per dissiparla verde, spẽdono poi le decine de' marcelli nel cõprare la leuantina, laquale non è cosi saporita, com'è questa nelle cose che si cuocono; benche sia piu delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

GIO. BAT. Mi piace, che uoi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei che habitano in Villa, iquali potrebbono ꝓ ualersi di molte cose, che lasciano piu tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

VINC. Mẽtre che io mi ricordo, vi ꝑgo che mi diciate s'è cosa buona a piantare, & incalmare le uiti, & altri arbori fruttiferi l'anno del bisesto, stãdo che molti credono, che nõ fruttarebbono se nõ vn'anno sì, & l'altro nò: tenẽdo anco, che molte dõne & altri animali disperdano, & che gli oui cauati dalle galline, & d'altri vccelli vadino la piu parte a male. Sẽza che ui sono alcuni huomini, che hã q̃st'anno ꝑ tãto

sfor-

sfortunato che non solamente non piglìarebbono qual si uoglia moglie, per ricca, & bella, & ben creata che fusse (mentre che dura) ma n'anche non comprarebbono possessione, nè altre cose per possedere; & manco si porrebbon a far lunghi uiaggi, solcar'il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impresa; tenendo sempre, di non hauer mai allegrezza alcuna.

GIO.BAT. Questo anno non è detto bisesto, perche proceda da gl'influssi celesti, ma solamente dall'ordine humano; come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel c'haueua statuito Numa Pompilio (ancorche fusse miglior di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezo di molti sapienti, di stabilire l'anno a giorni trecento sessantacinque, come sempre si è osseruato: Ma perche egli conobbe, che ogni anno correuano sei hore di piu, ordinò che ad ogni quattro anni si aggiungesse un giorno, il quale è detto bisesto; percioche in tal'anno due uolte si dice, *Sexto Calendas Martij*; per esser tanto nominato sexto il uigesimoquinto di Febraro, quanto il uigesimoquarto. Come per esempio si è osseruato sempre in Roma, Che se quell'anno morisse Pietro a uintiquattro, & Giouanni a i uinticinque, ciascun di loro sarebbe morto *Sexto Calendas Martij*. Et ueramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono uinticinque dì: Onde si come il Natale di nostro Signore uiene nel fine del uerno, in sette cent'anni uenirebbe al tempo del gran caldo. Et per certo quest'ordine auanza ogn'altro degli antichi Greci, Egitij, Caldei, & d'altre nationi, che diuersamente regularono gli anni, secondo le lor'opinioni; come di ciò narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si può concludere, che in quell'anno non può esser cosa che osti al piantare, all'incalmare, nè a fare qual si uoglia cosa necessaria.

Dell'anno del bisesto.

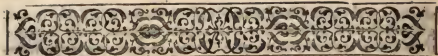
VIN. Poscia che son chiaro di questo bisesto; mi sarà caro se mi ragionarete delle osseruationi, che conuengono a uendemiare le uue; & massimamente qual'è meglio, o spiccarle ben mature, o acerbe, o mature mediocremente.

GIO.BAT. Per adesso io nô posso parlarui di queste cose, percio che mi conuien'andar'in luogo importante: Ma ritornando qui dimane all'hora solita ui ragionerò di queste, & d'altre cose secondo mi richiederete.

VINC. Io mi rimetto a uoi di quanto ui pare, & piace.

IL FINE DELLA III. GIORNATA.

DEL-

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA QVARTA;

Intorno al vendemiare, & fare i vini, & conseruarli, con altre cose à ciò pertinenti.

AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per un miglio, & inuitato a desinar seco per lo seguente giorno, non pure nõ mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mãgiare, si ritirarono in un luogo opaco, e fresco, per udir'il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino; doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire: Perche hieri dissi a uoi M. Gio. Battista, che mi sarebbe stato caro, quando m'haueste ragionato dell'osseruationi, che conuengono a uendemiar le uue; però aspetto, c'hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono piu necessarie.

Trattato del vendemiar le vue.

GIO. BAT. Per satisfarui di questo che mi domandate, dico che'l uero Agricoltore usa sempre ogni diligentia per far'i uini migliori che può: Et perciò non manca a spiccar le uue mediocremente mature; percioche, si come uendemiãdole molto acerbe, fanno i uini garbissimi; cosi essendo troppo mature, restano men saporiti, & meno atti a conseruarsi. Oltra ch'essendo possibile, non solamente le uendemia non bagnate, ma anco dopo che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia piu tosto caldo, che freddo; percioche quel vino resta migliore, & piu atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1540. Ilquale per non esser piouuto fin'al S. Martino, abondò di tanti frumenti buoni, & di sì delicati uini, che mai non fu sì gran ricolto a' tempi nostri. Ancora, essendo possibile, vendemia dopo i diciotto, o uinti dì della Luna; percioche i vini diuengono piu potenti, & piu si conseruano,

no, che non fanno nella crescente.

Parimente usa ogni diligentia nel separar l'uua agresta, la nebbiata, la tempestata, & la secca, o marcia dalla buona; & non meno a non lasciarui non pure delle foglie, o paglie, o altri sporchezzi, ma ancora che le tine, o altri uaselli, doue hann'a bollire, sian ben nette di tutte l'immonditie; percioche mancando di queste prouisioni, facilmente si potrebbono guastar'i uini.

Appresso, per farli perfetti, egli non manca à scieglière tutte l'uue gentili dalle grosse, le bianche dalle nere; non mescolando piu di due sorti delle gentili insieme, come sarebbe una saporita con una dolce e la biãca, potẽte cõ l'altra debile, e carica di colore; ponẽdo poi tutte le grosse insieme, per far de' uini per la famiglia, o per gente bassa.

Similmente nel uẽdemiare, egli di mano in mano lascia le uue mucchiate in terra almeno per tre dì scoperte all'aere; percioche migliorano assai se non ui pioue sopra, per cagion del Sole, & della rugiada che le affinano; & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; lasciandole poi nelle tine non men di due giorni, o tre inanzi che le faccia pestare, accioche quei uini crescano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteso questi precetti, aspetto che mi diciate la uostra opinione intorno al bollir de' uini.

GIO. BAT. Questa è la maggior questione, che sia tra gli Agricoltori: percioche uedendo le tante diuersità delle uue, de' paesi, de' terreni che sono differentissimi di aere, di freddo, di caldo, e d'altre qualità, è impossibile a dar'un sol'ordine che sia uniuersale. Et però non è marauiglia delle tãte vsanze, che tuttauia si costumano dall'una Prouincia all'altra, dall'un paese all'altro, dall'una terra all'altra, e dall'una casa all'altra. Come si uede in questa Villa, che molti li fan bollir uinti, e trenta giorni, & io con altri pochi nõ passiamo quattro, o sei.

Trattato del fare bollir'i uini.

VINC. Qual cagione ui moue a farli bollire cosi poco?

GIO. BAT. Voi douete sapere, che quanto piu bollono i uini, tanto piu diuengono duri, grossi, insipidi, & alle uolte prossimi all'aceto & simili nel color'all'inchiostro: I quali sono d'abhorire d'ogni tẽpo; sì perche nel bere sono come medicine; & sì anco perche offuscano l'intelletto, empiono le uene, legano i membri, affogano il fegato, & faciano talmente ogn'uno: & massimamente essendo di spirito gentile, che non può mangiare, nè digerire se non malamente. Et perciò sono da lodar'i uini chiari, rossi, che assomigliano a i rubini orientali, percioche non tanto si digeriscono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell'acqua, restano medesimamente saporiti; cosa che non auiene alla maggior parte de gli altri detti.

VIN. Quantūque i uini pieni piacciano al uolgo, nondimeno i traſparenti furno ſempre lodati da gli huomini giudicioſi, & maſsimamente da gli eccellenti Fiſici.

GIO. BA. Per un'altra ragione è coſa dannoſa il far bollir tanto i uini, come per eſempio ſi può conoſcere. Che ponendo in due tine trenta brente di una medeſima uua ben qualificata, per ciaſcuna tina, & che una bolla quatro, o cinque giorni, dourebbon dar'almeno uinti di uino, & bollendo quell'altra i uinticinque, o trenta, e certo che non paſſarebbe diciotto, & forſe manco quando ſia pollita con gran calore: E queſto ſi uede ne i paeſi doue ſi fan bollir'i uini col fuoco per ſaluali; percioche ſeſſanta brente non reſtaranno piu di quarantacinque. Qualch'un potrebbe dire, che queſto non è a propoſito, ſtando che il uino, che bolle co i graſpi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro con gran forza di fuoco. Et io dico, che egliè piu uerisimile, che i noſtri uini, bollendo i uinticinque, & trenta giorni habbiano a ſcemar la decima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta o quarta; poiche bollono a quarti d'hore, & non i tanti giorni?

VIN. Qual modo ui pare meglio per conſeruar i uini, il farli bollir poco, o il bollire aſſai.

GIO. BA. L'opinione mia fu ſempre, che i uini ſi conſeruino, non p bollir'i uinti, o trēta dì, ma piu toſto quāto māco bollono. Si come per eſperientia io ho ueduto, che a bollir'i uini ſin che ceſſano, che p queſto nō ſi mātēgono piu de gl'altri. E bē uero, che quāto piu ſon laſciati nelle tine dapoi che ſon uenuti freddi, tāto piu ſono p durare. Nè queſt'auiene, perche habbino bollito aſſai, ma ſol per eſſerſi fatti alla cima i graſpi, i quali hanno poi ridotto quei uini quaſi conformi all'aceto. Che ſe fuſſe uero, che ſi cōſeruaſſero per bollire fin che ceſſano, & nō piu, non pure gli Antichi l'hauerebbono detto, ma non haurebbono laſciati anco i tanti remedij; come hāno fatto p ſaluarli.

Quel che fecer Frāceſi intorno al bollire i vini.

Parimente, ſe queſto fuſſe uero, lo ſtato de Milano che ſi diletta di ben bere piu d'ogni altra natione, non haurebbe mai abbandonato il farli bollire i uinticinque, & trenta giorni, per bollir ſolamente tre, o quatro, come ha fatto dapoi che Lodouico Re di Francia ſi fece Signore di quel florido paeſe. Che per eſſer uſanza de' Franceſi di non bere ſe non uini clareti (i quali chiamano coſi, per hauer poco colore quanto manco bollono) & ritrouando alla uenuta loro queſti altri tanto groſsi, & aſpri, & tanto carichi di colore; non poteuano patir'a beuerli coſi fatti. La onde cominciando a farli bollire al modo loro di Francia, i Milaneſi, & altri ſuoi popoli, conoſcendo che queſta uia era aſſai migliore della uſata prima da eſsi,

hanno

hanno poi perseuerato a farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto: Senza che medesimamente ha fatto il Ducato di Sauoia, Piemonte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia: Percioche veggono, che i vini restano con piu bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non facceuano.

Che diremo poi di tanti vini pretiosi, che raccoglie tutta la Voltolina, senza farli bolir niente, ò poco, i quali si mantengono nella lor bōtà a vintine d'anni? Et nō fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell'Vngheria, & altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimonij cosi lōtani, poiche tāti de' nostri Bresciani (massimamente quei che adacquano i suoi cāpi) già piu anni nō fanno bollir niēte quei vini, che vogliono cōseruare, facēdo torchiar le vue subito, che sono cōdutte; percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che a bollir nelle tine.

VINC. Dittemi vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

GIO. BAT. A far perfetti questi, che noi chiamiamo vini cisioli, o sforzati, per esser di vue nere, bisogna primamente come sono condutte, pestarle co'i piedi nelle benaccie fin che sono ben pestate, & poi inuasellarsi piu netti, che si può; ben che si possono ancor torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle, conciosia che vien fuor'il vin migliore; facēdo dapoi bollir con l'acqua nella tina quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia: Ma chi vuole, riempie piu volte al giorno quei uaselli del medesimo uino, riseruato per questo in altro vaso; finche cessa di gittar fuor l'immonditie dal buco di cima. * Vero è, che a tramutarli una, o due uolte, mentre che bollono, & leuar la feccia che si troua sul fondo, restano piu amabili, che a star fin al san Martino, & peggio (come la maggior parte fanno) fin al Marzo. * Et questi uini restano piccāti, per piu mesi, & alquāto dolci quando le uue non siano mal mature; oltra che durano lungo tēpo (come ui ho detto) & restano ben bianchi, essendo posti in uaselli netti. * Ma a farli ben dolci l'anno seguente, & che restino cosi dolci, & piccanti tutto l'anno si mette nel uasello il terzo di mosto dolce; fatto al modo detto di uue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il uecchio, che'l nuouo. *

A fare vini biāchi ouero neri.

Poi molti tengono, che crescano una brenta per carro, per non essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine; & anco per non esser roduta da i legni, & goscie di quelle graspe. E uero, che alcuni dicono non digerirli bene, fin che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto piu sentono il caldo, tanto piu

F diuen-

diuengono gentili: & piu crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in uaselli ben netti dopo mezo Nouembre; ò almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati fuori della feccia che haueranno in fondo, & che si conseruino lungo tempo.

VIN. Che rimedio hauete uoi per conseruare anco gl'altri vini?

GIO. BA. Io non ho secreti per conseruarli tutti, poiche ue ne sono alcuni di tanta mala natura, che benche si facesse loro ogni gran rimedio, mai non si conseruarebbono. Vi dirò ben'alcuni ordini per giouar a gli altri, che alle volte si guastano p diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunq; douete non solo spiccar le vue con quelle osseruationi, che ui ho detto; ma ritorno a dire che facciate lauar talmente le tine, che non ui resti bruttezza alcuna, percioche, come il uino bol le sporco, nõ è marauiglia, se nõ si conserua. Poi secondo che giungeranno le vue a casa, le farete ben pestar cõ i piedi nella benaccia, & da poi di mano in mano le farete gittare nelle tine cõmodate al coperto, accioche non ui pioua dentro, nè ui aggiunga il Sole, il quale daneggiarebbe nel farle bollir con impeto; percioche il uino diuien miglio re quãdo bolle lentamẽte. Et circa del bollir i uini tanti giorni, & nõ manco, questo nõ so determinare per le cagioni, che hauete vdite; nõ dimeno, per mia openione, non si douerebbe passar piu d'otto giorni.

Alcune regole p beneficio de' vini.

VIN. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauarebbono poco chiari, ma torbidissimi; cosa che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

GIO. BAT. Et io dico, che se questa usanza fusse degna di biasmo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, e molti de' nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai uolte sono chiari solamente al Natale: I quali restano si piccãti, che quasi sempre fan lagrimar chi li beue; oltra che sono di così rubicondo colore, che brillano ne i bic chieri. Effetto per certo d'inuitare a beuerli (come si dice) insin'a i morti. Et però se questi uini riescono così diletteuoli, quanto meno sono da uituperare quegl'altri, che li cauano un poco mẽ che chiari? E bẽ uero, che a leuar questi uini fuor de' uaselli, perdono la uirtù del piccare; ma chi li uuol condur'altroue, bisogna prima rõperli benissi mo cõ un bastone fin'in fondo, e, poi cõdurli, & inuasellarli così torbi di; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia che ritor nerà al basso, la qual'è quella che li dà il sapor medesmo del mordere.

Rimedio, che i vini restino piccanti nel trauasarli.

VIN. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che uoi tenete nel far'i uini diuersi di sapore, di colore, di potentia: & l'arte di farli garbi, piccãti, saporiti, & dolci, ò almeno che ne habbiano una uena.

GIO. BAT. Douẽdoui parlar di queste cose, dico parimẽte che molti

molti pestano dopo la prima sera l'uue nelle tine co i piedi, ò cõ le stã ghe almeno due, ò tre uolte alternatamẽte, e poi cessano per dui altri giorni inãzi che gl'inuassellino; Oltra che ui son'alcuni altri, che caua no dalla tina, come sarebbe la metà del uino, & lo pongono in una be naccia fin che han ben pesta tutta quell'uua, & poi lo ritornano den tro, facendo questo non meno di due, ò tre sere pur'alternatamente; percioche per esperientia si uide, che non tanto egli diuien migliore, & di piu bel colore, ma ui si caua etiandio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto piu mi è cara questa cosa, quanto che le mie uiti di Põpeiano producono uini molto morbidi, sì p l'adacquare così spesso i campi, come si fanno, & si anco per lo terreno ch'è troppo grasso.

Trattato p far piu forte i uini.

GIO. BA. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni uini, dico per essempio, che si pone tanta somma d'uua buona in una tina, che renda quattro carra & come sarà bollito dui, ò tre giorni, bisognarà cauar tutto il uino, & ponerlo in un'altra di grandezza simile, e dapoi empirla d'altra buona uua, ma ben pesta co i piedi: Et come sarà uenuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosiache sarà anco perfetto, & ben piccante. Et sì come cauato che sarà il uino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua, e poi empirla d'altra uua ben pestata; non meno si potrà far nella secõda alla rata dell'uua, che primamente ui sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l uino sarà purgato, il quale si chiarirà tosto, & restarà racente. Et quello, che dico d'una tina, che renda quattro carra di uino (essendo di piu, ò di meno) ui si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uua.

Poi uolẽdo uoi fare uini mescolati cõ aqua (per esser piu sani, e piu facili per digerire che gl'altri) dico, posto che hauerete le uue nelle tine, gittarete dẽtro l'acqua secõdo la natura loro, ch'essẽdo buone nõ ui uorrebbe men del quarto, ò quinto d'aqua, benche nõ fa crescer tãto il uino, quanto è stata posta dentro; cõciosiach'una parte si perde nel bollire, e nell'essalare. Et passati tre, ò quattro giorni, l'inuasellarete, che sarà chiaro, e gentil da bere. E qñ ui piacesse di farne di piu piccolo, farete follar co i piedi benisſimo tutte qlle graspe, ch'ui restano, e ui ponerete tãt'acqua, quant'era la quarta parte dell'uua, che fu posta in qlla tina. Et passati tre, ò quattro giorni, inuasellarete quel uino, che sarà sano da bere così, e per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato, si põga in una tina d'uua ben matura, la quale sia stata in terra almeno, cinque, ò sei giorni, & lasciatolo dentro un giorno, si cauarà pfetto, & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire per far'uino, che sarà d'utilità,

come fusse quattro volte tanto, & dilettevole; ma bisogna cauarne ogni dì fin che sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'uua, che ui piacerà; osseruando sempre che per ogni diece brente d'vua ben matura posta in tina, ui ponerete sopra non men di due brente d'acqua ben bollente, & coprirete subito cõ vn copertorio d'assi fat to aposta. accioche cosi calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vasello di dui fondi, non occorre porui sopra cosa alcuna; ma solo coprire il bucco di cima col cocone: Che se cauarete quel uino dopo un giorno, ò dui, lo trouarete molto dilettevole. Ma farete, ch'ogni uolta coloro, che ne cauaranno, empiano il fiasco, ò altro uaso d'acqua netta, & la gittino sopra quei grani, & che poi cauino il uino. Il quale si domanda beuanda de' poueretti; poiche con poca spesa, rende assai, & non se ne beue se non poco per morder la lingua come fa. Oltra che ui potrete giunger qualche uolta del uino, per conseruar piu il sapore, & colore; & sarà buon'il uino fatto con acqua.

Ancora uoglioui mostrare vn'altro modo utile. Che essendo cauato il uino dalla tina, uoi leuarete uia subito i graspi asciutti, che saranno in cima de gl'altri, & farete pestar dapoi benissimo i restanti. Onde essendo stata l'uua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, ò dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina; potrete bere quel uino dopo quattro giorni, che sarà gentil di sapore, & sano; & anco si cõseruarà p piu mesi la sua bontà in quelle graspe, se restarãno bẽ coperte.

Appresso uoglioui mostrar'un'altro uino dilettevole con acqua. Che ponendo uoi in una tina brente sessanta d'uua ben matura, lasciaretela dentro cinque, ò sei giorni senza farle cosa alcuna; & dapoi cauarete il uino, che uenirà fuori, & ponerete in una beuaccia, ò altro vaso; pestando subito quell'uua co i piedi, & gittandoui sopra uinti brente d'acqua, & piu, & meno, secondo la sua qualità. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel uin cauato, & follarete poi un'altra uolta co i piedi ogni cosa benissimo; & dapoi tre, ò quattro giorni in uasellaretelo tutto, che sarà molto delicato.

VIN. Hora che questi sette modi sono per fare uini utili, uorrei saper ancor le uie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

GIO. BA. Inanzi che ui dica questo, uoglioui mostrar come potrete far i uini sẽza fumosità alcuna, bẽche siano d'uua trebbiana, ò altra de' campi grassi, ò che si adaquassero piu uolte. Dico che giunta l'uua a cassa, essendo bianca, la farete torchiare subito; ponendo quel uino in una tina, ò piu tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare: Ma pche sarà della schiuma assai per otto, ò dieci giorni, non mãcarete a leuarla col mescolo forato piu uolte, fin che cessarà; & poi

caua-

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niente della feccia, che farà sul fondo; & cosi l'inuasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimamente potrete far questo con tutte le uue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far uini dolci primamente con acqua, uoi ponerete cento pesi d'vua buona, & ben matura nella tina, & pestata bene, li metterete sopra trenta pesi d'acqua; compartendola in cinque ò sei mattine con la cazza intorno a i graspi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutt'il uino; il qual sarà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo uoglioui dire; Ponerete trenta brente d'vua ben matura nella tina; & lasciaretela cosi per tre, ò quattro giorni inanzi che le pestiate, & pestata benissimo, metterete sopra cinque, ò sei brẽte d'acqua bollente coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia piu potente nel far gli affetti suoi. Et dopo uintiquattro hore cauarete quel uino che sarà chiaro, & molto dolce.

Ancora un'altro secreto uoglioui dire benche sia d'un poco piu fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essempio) il lunedì nella tina trenta brenti d'vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta; il martedì sera le metterrete sopra almeno dodici brente d'acqua, & la cauarete la sera del mercordì seguente, ponẽdola cosi uinata in una benaccia, ò altro uaso, accioche possa essalare. Poi il giouedì sera la ritornarete sopra la detta vua, & un'altra uolta la cauarete la sera seguente del uenerdì; ritornandola similmẽte la sera seguẽte del sabbato, & cauandola anco la dominica di sera, la ponerete p q̃sta uolta nel medesimo uaso: Et poi ultimamente (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente trarrete subito sopra la medesima acqua uinata; lasciandola dentro sino al mercordì, la quale cauandola tutta, hauerete un uin chiaro, & molto delicato.

VINC. Dapoi ch'io ho inteso, come si fanno questi uini, desidero che mi ragionate ancor de gli altri dolci senz'acqua.

GIO. BAT. Il primo modo è, che uoi pigliate (p essempio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici, ò uinti giorni sopra la paglia, ò sopra le assi, & pestatala ben co i piedi nella tina, gittaretele sopra dodeci brente di buon uin nouo, & ben chiaro; & passate dieci, ò dodeci hore, inuasellarete tutto quello che uenirà fuori il quale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'vua che ui parerà, la quale sia buona ben matura, & asciutta; & postala non rotta nel la tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche, cal-

candosi ben'insieme, renda del uino assai, il qual'inuasellarete tanto, quanto uenirà abilmente; & restarà dolce lungo tempo, rompendo da poi tutta quella parte, che si trouarà nella tina, & dopo tre, o quattro giorni cauarete quel uino, che sarà anco dilettevole.

Il terzo modo per far uin dolce, pigliatere come sarebbe dieci brē te d'uua cropella ben matura, che sia stata almeno per dieci dì sopra la paglia, o assai al Sole; & postala nella tina senza romperla, dapoi dui giorni ponerete sopra cinque, o sei brente di uin nuouo, chiaro, buo no, & non carico di colore; & passate uintiquattro hore, cauarete tut to quello, che potrà uenire, & inuasellarete. E fatto questo, rompere te alquanto la detta uua, & poi gittarete sopra altrotanto uino simile al primo, il quale inuasellarete dopo uintiquattro hore. Rompendo ancor'un poco piu la detta uua, & poi mettere sopra altrotanto del medesimo uino, lasciandolo, & cauādolo al modo detto. Poi la quarta, & ultima uolta pestarete benissimo la medesima uua, & ponerete sopra altrotanto dell'istesso uino; il quale lasciarete dentro, et cauerete secondo ho anco detto. Per tanto, se farete, ben queste cose, uoi hauerete in quatro uolte uinticinque, o trenta brente di uino molto gē tile con una uena di dolce, & che sarà sano, il quale potrete inuasellar lo tutto insieme, & separatamente, per hauerne di piu forti.

Il quarto modo, pigliarete otto, o dieci brente secondo che ui piacerà d'uua buona, ben matura, & la pestarete bene; & poi empirete una botticella di quel uino che uenirà fuori, la quale essendo ben cerchiata, & ben chiusa (posta cosi piena nell'acqua talmente, ch'ella si bagni tutta appresso a quatro dita della cima) la lasciarete dentro per quindici, & piu giorni ancora, secondo che quel uino sarà potente; & poi condurrete quel uasello cosi pieno nella caneua, il quale ui darà un uino bianco (benche sia d'uue nere) che restarà dolce tutto l'anno per non hauer potuto bolire.

Il quinto modo pigliarete dell'uua buona, ben matura, & bene scel ta, & tagliarete ad ogni graspo tutto il piccolo di legno, & tutti i gra ni guasti, ò non maturi, con le forfette; & cosi mondo, li ponerete di mano in mano senza romperli in una benaccia, che sia sopra d'un carro all'ombra sotto a un portico, & la mandarete di sera allo scoperto per riceuer la rugiada almeno per otto giorni: Et dapoi cauarete tutto quel uino, che uenirà abilmente, il quale restarà tutto l'anno dolcissimo. Facendo torchiare poi tutta quell'uua, che ui darà ancor'un uino alquanto dolce, & picante assai.

Il sesto modo per far uin dolce, & buono, uoi ponerete dell'uua buona sopra le grati, ouer'assi nel forno tanto caldo, che la si gonfij,

&

& gonfiata la cauarete; mettendouene poi dell'altra secondo che uorrete far del uino, assai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il uino inuascellato, ilquale essendo subito ben chiuso, in capo di quindici giorni sarà piu & men dolce, secondo la qualità dell'uua, che ui hauerete posta. Ma il suo proprio è di poner ogni cinque brente di uino, una di detta uua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il miglior p far uin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfetione. Et però, uoi pigliarete dieci, o più sacchetti di tela, o piu tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & non piu longhi d'un braccio l'uno, fatti a modo d'uno scartoccio, cioè acuti in fondo con un cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi un braccio. Et accommodata una scala sopra di i caualletti alta da terra quattro braccia solamente, ui ponerete i sacchetti per gl'interualli talmẽte, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno; ponẽdoui poi sotto una cãnaletta di due assi larghe un palmo bẽ cõmosse, laquale sia lũnga quãto è lo spatio di q̃i sacchetti, & stia in cortello alquãto di sotto, accioche, riceuẽdo il uino, cada in un mastello, o altro uaso di legno posto in terra. Et accõmodato ben'ogni cosa, ponerete ne i sacchetti tanto uino torchiato di fresco, che nõ habbia bollito, quãto ui potrà stare. Il quale, mẽtre uenirà torbido, ritornarete dentro fin che uscirà ben chiaro; & all'hora nõ li farete altro, fin che q̃i sacchetti nõ cessarãno di gittarne fuori, i quali (lauati benissimo) ritornareteli anco pieni al suo luogo; hauẽdo però inuasellato primamẽte tutto il uino, che sarà uscito chiaro. Osseruãdo quest'ordine, fin che haurete fatto quella quãtità, che haurete dissegnato. Ilqual uino non sarà sì opilatiuo, nè mal sano, come son gl'altri dolci, che s'inuasellan torbidi, e che si beuono, bẽche siã mal purgati.

L'ottauo modo uogliouí mostrare, & non più, col quale potrete di un sol uino satisfare a ciascuno, & specialmente quando farete qual che conuitto, come se fusse di uarie sorti. Et oltra che sarà piccante, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che uoi uorrete, & cauato sempre da una istessa botte; facendo però talmente che niuno di quei conuitati non si accorgano di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantità di grani di uua buona, bẽ matura, & non pesti, come starebbono in una botte secondo il dissegno uostro; laquale sia benissimo cerchiata; & empiutala di quei grani sin'a un palmo alla cima, la chiuderete molto bene, puntellando il cocone con una stanga uerso il solaro, o uolto di quel luoco, accioche i detti grani nõ bollano se non difficilmente. Et come sentirete che non bollano, pigliarete un uasello di dolcissima uernaccia, & tenerettelo appresso della

botte: Ordinando poi a coloro, che hauran da cauare questo uin piccante, che per la prima volta lo diano cosi puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pongono nel fiasco un poco di vernaccia, & dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro piu dolce, che crescano la vernaccia. Similmente se direte che diano del piu dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano piu uernaccia.

VINC. Quantunque mi siano piaciuti questi secreti, non ho però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; percioche mi pare simile all'vsanza de' perfidi hosti, iquali falsificando una brenta di uino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a' forestieri più diuersità di uini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: percioche noi non mescoliamo se non due beuande ottime, & essi pongono solamente uin tutto (ch'è spesso come inchiostro) ò mele per addolcir il vino, & aceto per farlo piccante: Cose, per verità che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

VINC. Vorei saper ancora qualche secreto, per dar buõ odore, o sapore al vino, come piu volte ne ho beuuto in Roma, e in altri luoghi.

A dar buon sapore a i vini.

GIO. BA. Più cose potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più uolte mi sono riuscite cõ satisfatione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al uin nuouo inuaselato, chiaro, ui pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra, in un sacchetto, ò pezza di lino, come sarebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori non escano fuori, & che il uino possa riceuer quel sapore di moscatello; ma ligatelo talmente con lo spago al cocone, che non passano la metà di quel uino, poi li leuo come sono passati otto giorni, facendo il simile quando ui pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gẽtil sapore, si pone prima nel uasello, come sarebbe la quarta parte di busie (come noi diciamo) fate col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il nuouo; che benche nõ fusse chiaro, diuerrà in dui giorni lucido, & molto saporito.

VI N. Per non occorermi di domandarui altro intorno a i uini, ui prego che mi mostriate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

Come si debbono far le canoue, ò cãtine.

GIO. BA. Essẽdo possibile, lodo a fabricarle con le finestre uerso tramõtana; percioche questo uẽto nõ mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua sta bẽ sotto terra col uolto sopra, non meno uol essere oscura, fredda, asciutta, & con le muraglie grosse. Poi nõ pur'è bene ch'ella sia lontana dal sole, dalle fornaci, dalle stu-

se,

se, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fettore, o di calore; ma ancora da tutti strepiti, che potessero far tremar'i uini. Et p tanto sono da lodare gli Alemani; conciosiache tengono l'estate ben chiuse le canoue, accioche non ui entri il caldo, nè sorte alcuna di aere, ilqual e non manco lo stimano per nemico del uino, di quel che fan n'ogni gran caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto un solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra, o di soqra; di maniera, che cauano il uino sampre con la lucerna: Vsanza per certo non tanto sicura per conseruare ogni uino, ma per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel uerno non freddo: Senza che (mentre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vaselli, che hanno vino: ogni giorno una volta, & più se'l caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno, percioche quella humidità rifresca il uino, & fa che non sia offeso dalla poluere, o d'altra cosa sporca: E però non è marauiglia se i nostri uini patiscono molte fiate de' cattiui odori, & se anco si guastano per tener cosi poluerosi, & sporchi i uaselli: conciosia che alle uolte ne ho ueduti talmente coperti di lordezza de' polli, de' colombi, & di altri animali, che mai nō haueì beuuto di quel uino, benche fusse delicato. La onde, si come egli sono da commendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouero cantine, come se fussero tante camere; cosi siamo da biasimare noi, per tenerle alle uolte piu lorde, che non sono le stale.

Quel che fanno i Tedeschi alle canoue e uaselli.

VIN. Veramente uoi fate ueder la gran negligentia, che noi usiamo in questa cosi pretiosa gioia; conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

GIO. BA. Per più ragioni è d'apprezzar grandente questo benedetto licore: Percioche (come dicon'i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, *essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue de ogni tristezza*; *dimostrando la sua gran virtù non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiandio nell'anima; facendola stare allegra, accioche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili, & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbruscia il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nerui, genera la gotta, & altre infirmità; non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, e finalmente fa perder la vita con l'honore insieme*.

Le buone proprietà del vino.

VIN. Stando che queste cose sono troppo uere, ui prego parimente, che mi diciate ciò che debbo far a'uini inuasellati, per conseruarli nella lor bontà.

GIO.

Alcuni riccordi per beneficio del vino.

GIO.BA. Lodo primamente, che nell'inuasselare i uini nuoui, lasciate tutti quelli uaselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro uino ogni giorno, fin che hauran cessato di bollire; chiudendoli dapoi co i coconi, & non mouendoli fin che transmutarete essi uini à suoi tempo; sia al san Martino, come alcuni pochi fanno, o al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gl'Antichi lodano quando fiorisce; l'vua) & subito ch'è fatta la Luna; pcioche, stando fin ch'è scemante (parlando de'vini potēti) si mutarebbono piu tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai; ma ne gl'altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, cōciosia che, essēdo potēte per mutar'i grādi in aceto, non men sarà potēte per cōseruar questi altri.

VIN. Credete che sia cosa necessaria a tramutar tutti i vini nuoui?

GIO. BA. Parlando solo della natura de'nostri, non è dubbio ch'è ben'a tramutarli, & specialmente quei che sono cauati da vigne grasse per natura, o per essere state adacquate, o letamate, percioche sempre fanno ne i vaselli piu feccia de gli altri.

VINC. Non credete anco che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte che si troua nel mezo del vasello, che quel l'altra che sia in cima, o sul fondo?

Quanto è diuerso il uino in vn medesimo vasello.

GIO.BA. Non solamente è sempre miglior quel vino, ch'è nel mezo d'ogni vasello pieno, ma ancora se pigliaste questa parte, & nō l'altre, sarebbe piu atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è piu di sotto, & del uino quello ch'è di mezo.

Poi seguēdo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grandissimi tuoni, che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il borrone, ch'è più in fondo, & anco in quel subito, rificarlo dentro. Percioche, cōmouendoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore, che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello presso al fondo d'ogni vasello a quel tempo, & cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di uino, perche se gli gioua assai.

VIN. Vorrei che mi diceste ancora quei secreti, che potete sapere, per conseruar'i uini d'ogni tempo.

Dieci secreti per conseruare i vini.

GIO.BAT. Il primo modo è, che uoi pigliate tante oncie di allume di rocca ben pestata, & sedaciata in tanti scartoccini, quāte brente di uino siete per conciare, & per ciascuna che inuasellarete, gittaretele dentro la poluere d'vno scartoccino; facendo cosi di mano, in mano, fin che haurerete finito. Ma se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, ponereteui vn'oncia e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliarete

retene una del medesimo, & postoui dentro oncie dodeci di allume, lo farete bollire al fuoco; & lo schiumarete di continuo fino che hauerà fatto quattro, o cinque bolli; & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le undici brēte che hauerete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo inanzi che ui meteste uino; essēdo quel uasello ben'asciutto, facendolo poi andar'un pezzo attorno, e p ogni lato. Et come sarà freddo ogni cosa, empirete il uasello di quel uino, che si mantenirè benissimo per la compositione, che sarà entrata nella feccia fecca, & nel legno del uasello: cosa che nō può far male a quei che beuerà quel uino, come si tiene che fa, quādo l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare un uasello di brente dodici bene asciutto, pigliarete una dell'istesso uino con dodici oncie di sale commune; osseruando poi i medesimi modi, come ho detto. Ma meglio farete, se ui ponerete oncie sei di sale, & d'allume.

Il quarto modo è, che uolēdo uoi acconciar dodici brente di uino quando l'auerete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, e quattro di solfo pestati separatamente, & gitatoli sopra, chiuderete subito il uasello, acciò che non essali da niun luogo. Et dopo quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer uostro:

Il quinto modo è, che essendo il uasello di dodici brente pieno di uino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente bē lauate, & posteleui dētro, ponerete una scudella di terra netta col fondo in susopra il cocone, chiudēdola beniss. attorno cō la creta, p che uolēdo essalar'il fumo di quel uino, & nō potēdo uscire, ritornarà per uasello, & conseruarà il detto uino; come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è, che uolendo uoi conciare dodici brente di uino tramutato, ui ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquauita di quattro cotte, la quale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è, che essendo il uino debole, pigliretene una di quel medesimo, e lo ponerete al fuoco cō dodici oncie di sale; & bollito, e bē schiumato che l'auerete, lo ponerete cosi bollēte nel uasello asciuto, bē chiuso, e bē coconato, & poi lo farete per un pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato, & empiuto quel uasello, ui meterete tre oncie di acqua uita di quattro cotte. Et questa ricetta oltra ch'è potēte per cōseruar'ogni uino, è anco sana, e di buō sapore.

L'ottauo modo è, che se uorrete acconciar sei brente di uino tramutato, pigliarete dui libre d'argēto uiuo, in un'ampolletta di uetro, che sia ben chiuso con cera rossa, o uerde; & meteretene ancor'intorno al collo, come sarebbe un dito, & poi fareteui un capello di carta

peco-

pecorina, la quale si attachi a quella cera, con legarla ben attorno con lo spago, accioche non ui entri il uino; & dapoi la mandarete a mezo del uasello, & legarete al buco del cocone; accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che'l uasello si andarà uotando, calarete anco di mano in mano l'impoletta, facendola star quasi sempre a mezo del uino, che ui si troua. Et se uorrete conseruarne maggior quantità, ue ne ponerete ancor sempre quattro oncie per brenta. Nè bisogna restare per dire che'l costi un mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quell'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo conserua benissimo per la gran frigidità.

Il nono modo è, che quãdo tramuterete i uini, ui metterete sopra al meno quattr'oncie d'oglio comune p brẽta, il quale starà incima come se fusse un pãno che'l coprisse, & nõ lasciarà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua; & non lo cauarete fin che'l uino non sarà ridotto in poco, ponẽdo l'uno, e l'altro in uasi, & poi cimarete fuori l'oglio cõ vna caccia, ò altra cosa sottile, & lo ponerete nelle bocale di uetro; pcioche rimanerà in qi colli lũghi, & il uin'in fondo. Onde uotãdolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se'l uino fusse debole, nõ ui ponerete manco di sei oncie p brẽta. Auertẽdo però, che se i uaselli fussero piu larghi, ò piu bassi dell'ordinario tãto piu somma d'oglio ui uorrebbe, atteso che l'uino sarebbe anco piu largo in cima, che nõ sarebbe quãdo i uaselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potẽte p cõseruare d'ogni uino si uede che nõ solamente gli speciali cõseruano ogni sorte di sugo cõ questo licore, ma etiandio il uin granato, ch'è tanto debole.

Il decimo, & ul. modo è, che pigliarete il solfo bẽ distirutto cõ foco lẽto, oncie trẽta, garofani oncie una, incẽso un'altra, & meleghetta due poi un quarto d'onc. di cinamomo, un'altro di pepe lũgo, & un'altro di gẽgero biãco, cõ cinque noci moscate. Et pestate bẽ qste cose insieme le mescolarete cõ quel solfo, e lo ponerete in una pignata col fuoco lẽto, fin che saranno dileguate, & incorporate insieme, pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in aneli in tõdezza a modo d'vn marcello d'argẽto; i quali inuoltarete, cõ moletta di ferro ad uno nella cõpositione, e tinti benissimo, li ponerete da parte di mano, in mano fin che l'hauranno riceuuta tutta. Onde essendo il uasello di dodici brenti, pigliarete sei de qlli anelli, & gl'infilzarete con una catena da cani, ò filo di rame, & poi mandarete ogni cosa in quel uasello, ben netto, & ben'asciutto, ma che non tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dapoi li darete il fuoco con un candelino, ò

con

con altra cosa chiudendo subito il buco di cima cõ un straccio talmẽte, che'l fumo nõ essali per modo alcuno; & dopò un miserere, leuarete la catena; chiudẽdo parimente subito quel buco al modo detto, fin che ponerete la cana della lota dẽtro, intorniata però di tela, ò di stoppa con tal modo, ch'entri ben serrata; gittandoui poi il uino coi sedelli, o secchie l'un dẽtro all'altro, talche la lora stia sempre piu di meza; accioche nõ essali niẽte quel uasello. Et leuata la detta lora, chiuderete subito il cocone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel uino, benchè sentite per otto, o dieci giorni alquãto di quella cõpositione. Ma ch'il conciasse qñ s'inuasella chiaro da mosto, restarebbe senza odor'alcuno. Et questa ricetta è potẽte per cõseruar'ogni uino, ancor che fusse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offenda nel beuerlo, poiche ꝑ natura è sano; ma solamẽte scarica il colore. Et ui si aggiungono quell'altre cose, ꝑ sminuir'al solfo quel tufo, che ha del ꝓprio suo odore. * Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazario; il quale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, e dapoi mescolati cõ l'acquauita a modo di salsa, imbrata le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et de qui gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo. * *

VINC. Come ricuperate uoi i uini guasti.

GIO. BA. Voi sapete, che d'ogni tempo dell'anno ui sono diuerse qualità d'uini difettati; cioè alcuni che sono marci, altri guasti, e altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquãto la lingua. Onde quãto a i marci dico, che se sono molto deboli, nõ ui si faccia altro che trarli uia, accioche nõ marciscano i uaselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si uẽdino a quei dall'acqua uita, o piu tosto si caccino in aceto; perche se ne cauarà maggior pretio. Et però qñ hauerete fatto torchiare quantità di graspe, che non habbiano hauuto acqua, le tornarete per metà in due tine; e nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino bẽ sospese. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto uino guasto, quãto ui starà senza passar di sopra le graspe. Et come ui sarà stato uintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra l'altre dell'altra tina; lasciãdolo medesimamẽte cosi ꝑ uintiquattro hore, & ritornãdolo ancor'un'altra uolta nella prima tina per lo detto tempo. Facẽdo similmẽte ogni uintiquattro hore, fin ch'egli sia diuenuto bẽ biãco, & acetito. Et bẽche nõ fusse molto forte, non restarete d'inuasellarlo; percioche in poco tempo si farà perfetto. Ma se uorrete dell'altro aceto di simili uini, continouarete a metterne sopra a quelle graspe nere, o bianche ogni giorno al modo detto, che sempre ui

A ridurre i vini guasti in aceto biãco.

riu-

riuscirà bianco, & forte. Et volendo pur seguitar' a farne dell'altro con le medesime graspe, vi gittarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del uino, & lo lasciarete dentro l'istesso tempo, accioche si rinforzino per acetir maggiormēte quel vino, che si ponerà dapoi dentro. Vero è, che per la prima volta egli scemerà la terza, ò quarta parte; ma come saranñ' imbeuerate le dette graspe, ogn'altro vino, che metterete sopra non farà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, ne riscattarete anco vna buona parte.

Altro modo per far'aceto d'ogni tēpo di vino guasto.

Si può far'ancora aceto di vin guasto d'ogni tēpo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adunque quel uino al fuoco, & lo farete bollire fin che farà schiuma, la quale l'auerete di mano in mano, & dapoi metterete per ogni brenta vn'oncia di pepe pesto, & una libra di sale, & tratto ancor un'altro bollo, ponetelo in uasello che stia al Sole, & venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora, come si può far'ogn'aceto ben forte?

A far uenire bē forte l'aceto.

GIO. BA. Essendo brēte dodeci ne farete bollire vna al fuoco, e cosi ben bollēte, la gittarete sopra l'altre undici; e re secōdo; e minuēdo al la rata, secōdo che saranno le brēte di quell'aceto nō forte, & uenirà perfetto. Et lo farete anco bē forte cō una lama lūga d'acciale affogata benissimo, e la cacciarete dentro piu uolte, ma sempre riffocata; secōdo che sarāno le brēte di quell'aceto nō forte; & uenirà perfetto.

VIN. Hauete uoi secreto alcuno per ridur'i uini guasti, che si possino bere, senza gittarli uia, ò darli per poco pretio, ò per niente?

A ridurre il vin guasto in vin buono.

GIO. BA. Parlando di simili uini, & nō de' marci, dirò come si possono ridur'a tale stato, che si potran bere, finche sarà finiti, ma nō già conseruarli lungo tēpo. Et però, cauato che hauerete quel uino nouo buono, che uenirà dalla tina con impeto, gittatele dōtro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graspe siano piu potēti a farlo bollir'insieme con quell'altro, che ui sarà restato; Le quali siano subito ben pestate, nō facēdole altro fin che s'abbasseranno, & all'hora sarà d'inuasellare; percioche credo ch'egli sarà chiaro, e purgato d'ogni amarezza. E se pur n'hauesse ancor'in parte, lo ritornarete per dui, ò tre giorni sopra d'un'altra tina simile, che nō hauesse piu uino della prima; e q̄sto lo cauarete poi, che restarà purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo uoglioui mostrar'ancora per un simil uino. Cioè pigliarete due pesi della prima uua ben matura per brenta; & ponetela bene sgranata in una caldaia al fuoco con tanto uin buono, che si possa bagnare tutta, & fatella bollir fin che i grani siano ben crepati, & così ben bollenti gli getterete sopra quel uino, tramutato però in altro uasello buono, & tanto grande, che quelli col uino bollito

vi stiano, ma se lo uorrete ancor migliore, gittarelo in vn'altra tina, che sia poco piu di meza d'vua ben matura, la quale sia stata detrô nô rotta almeno p trè giorni inâzi che vi si pôga il detto; & come vi sarà stato dentro dui, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre ch'l tem po sarà freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

VINC. Vi piace dirmi ancora qualche rimedio p aiutar quel vino che ha solamente dell'Agosto, accioche non uadi di mal'in peggio.

GIO.BA. Tramutato che hauerete prima simil uino in un uasello buono, pigliarete tâti buoni aranci non dolci, quâte sarà le brête; & fattoli in quattro quarti l'una, gl'infilzarete con lo spago, & gli attaca rete al capo di sotto una pietrella tanto graue, ch'ella faccia stare gli aranzi dalla cima fin'appresso il fondo; legando talmête quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dopo cinque, o sei giorni, potrete bere sicuramête ql uino, che sarà buono come di prima. Ma non ui lasciarete dentro tai aranci piu di dieci giorni, accioche non lo danneggiassero; ma lo uenderete, o beuerete finche sarà finito.

A sanare il vino quando comincia partire.

VINC. Vi prego parimente, che mi mostriate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogn'altro mal'odore a tutti i uaselli.

GIO.BA. Volendo uoi purgare una botte di dodici brente, pigliaretene una di liscia molto forte, con libre dodici di feccia di uino ben secca; Et se fusse di piu tenuta, pigliaretene piu somma alla ratà. E posto ogni cosa in una caldaia al fuoco, come sarà bollente, la gittarete nel uasello ben'asciuto, chiudendola talmente subito, che'l non possa essalare; & poi facendolo andare per un pezzo in ogni luogo. Ma se p caso non fusse ben liberato, farete un'altra uolta il simile & restarà netto. Cauando però tal compositione inanzi che finisca di raffreddare perche stando dentro cosi fredda, & il uasello non tutto pieno subito ritornarebbe la muffa nella parte uacua.

Sei modi per cauare la muffa a i vaselli.

Il secondo modo, che cauato il fondo al uaselo, che uorrete sanare empiutolo piu di mezo di paglia asciutta, lo farete star'in piede, & da toui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tut to, accioche non s'estinguesse tal fuoco. Girando però quel fondo a poco a poco, p andar ben'ogni parte in frtta, & poi nettando tutto il uasello d'ogni cosa brusciata con una rasparola di ferro: & leuandolo benissimo, & fregandolo con una scopa: Et dapoi messo il fondo ben'al suo luogo, pigliarete come sarebb'un secchio di uino, o piu tosto d'aceto forte, & piu e meno, secondo ch'è grande, o piccolo quel uasello; & cosi ben bollente, lo gittarete dentro, & chiusi benissimo i bu chi, lo farete andar piu uolte per ogni lato. Et se per caso non fusse ben purgato di quel mal'odore, o del brusciato, farete quel medesimo

un'altra

un'altra, & piu ancora, per fino che resti ben netto.

Il terzo modo è, ch'empiuto d'acqua cruda quel uasello che uorrete conciare, lasciaretela dentro per dui giorni, & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella feccia, che'l legno si uegga ben netto. Facendoli poi una incenerata bollentissima, & fregandolo molto cõ una scopa tutto. Et lauatolo bene, uoltaretelo senza fondo cõ la bocca al Sole, che ꝑ tre, o quattro giorni ui batta dẽtro; & poi l'empirete di graspe torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et uotatolo dapoi quattro giorni, & accõciatoui il fondo, mettereteui dẽtro del l'aceto bẽ bollẽte, e faretelo andar ꝑ ogni lato, e poi cauatolo dopo un dì, l'empirete di uino, ch'al sicuro restarà senza difetto.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libre d'allume di rocca, quante son le brẽte che tien'il uasello, & faretelo bollir'in una caldaia piena d'acqua. Et cosi bollẽte, la trarete dentro, & chiusala bene, faretela andar per ogni lato, fin che sarà raffreddata, ma cauaretela subito, accioche non riceuesse il uasello nõ ben pieno un'altra uolta la istessa muffa. Ma se non fusse bẽ purgato cõ questa bolenta, faretene un'altra, & un'altra fin che resti ben netta d'ogni mal'odore. La quale acqua sarà anco buona per far'il simile ad ogn'altro uasello, Vero è, che per minore spesa potrete torre dell'acqua de' tentori, quando han'alluminato i panni (poiche la gittano uia) & farà quel medesimo effeto, che fa la detta, che costa quattro o cinq; marchetti la lib.

A cauare la muffa al vino, e non al vasello.

Non possono mãcare, che nõ ui dica ancora un modo del cauarla muffa al vino, & nõ al uasello. Adunq; pigliarete tanti arãci buoni nõ dolci, quante brente sono del uino mussato; Et datili quattro tagli ꝑ pomo poco piu della scorza, gl'infilzarete cõ lo spago, e ponerete una pietrella in capo della filza, accioche uada presso al fondo; attaccandola tal mente al cocone, che non tocchi il fondo; & lasciando quegli aranzi nel uino, non piu di dieci giorni, & poi beuerete senza diffetto.

VINC. Dapoi che di tãte cose mi siete stato cortese, ui prego, che mi diciate ancora, come si può rischiarare nn uino che sia torbido.

A rischiarare vn vino turbido.

GIO. BAT. Questa cosa è facile, poiche con tanti oui, quãte son le brente di ql uino, lo rischiararete in un giorno, o dui: ma bisogna, che siano co i gusci ben battuti col cucchiaro, o altra cosa inanzi che li gittiate nel uasello; hauendo però leuato primamente quella pellicina, ch'è di dentro del guscio; perche marcendosi, danneggiarebbe facilmente il uino. Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del uasello, & lo ponerete in un'altro ben netto, ma ui aggiungerete un quarto, o terzo, d'oui piu, & una oncia di sale per brenta, & mettete anco un limone, ouero arancio, fessi con una o due

mani

mani di ghiara ben lauata per brenta di uino; & poi mescolarete con un bastone benissimo tutte queste cose, che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci a uostro piacere, con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quell'altre, che desidero d'intendere.

GIO. BA. Non mancate pur uoi a uenir a l'hora solita, che ancora io non mancarò a manifestarui ciò che saprò, secondo il solito.

IL FINE DELLA IIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA QVINTA;

Come si può far'vn bel Giardino.

ESSENDO ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nell'hora solita dall'Auogadro, & ritrouatolo nella saletta della peschiera, sotto alla colombara di mezo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre che ui erano d'ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'horto, & i cāpi suoi, che sono d'Oriēte; ma ancor'una infinità di pesci, che uanno, & guizzano tuttauia per l'acqua: onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di cosi bella prospettiua, entrò a i parlamenti soliti, dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell'Agricoltura dilettano al l'huomo, vna delle maggiori che ui sia, sono gl'arbori fruttiferi, percioche non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue

freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili nõ poca delicatezza; ma etiãdio quelli sono i proprij alberighi d'infiniti ucelletti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose musiche, che piu nõ si può desiderare. La onde, essendo cosa honoratissima, & degna d'ogni spirito gentile, & d'ogni Principe, dilettarsi di bei giardini, desidero che uoi M. Gio. Bat. mi mostriate con quai modi se ne possa far'uno de' piu accommodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

Come debbe esser il sito d'un giardino.

GIO. BA. Non ui prometto già di dire tutte le cõditioni, che ui uorrebbono; ma ui mostrarò almeno quelle, che io stimo piu necessarie, & che per l'ordinario si usano tra noi. Et però chi uuol far giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso, o non sia ben soliuo: percioche gl'arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento; si per la commodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà cosi danneggiato, quanto se fusse lõtano: Ponendolo etiandio piu tosto a Tramõtana, che à Mezodì, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua uaghezza; come similmente giace quel cosi bello del nostro Gallo. Egli è ben uero, che quãdo fusse ancor'a Mezodì sarebbe piu soliuo, ma non di cosi bella prospettiua, mentre che si giace in casa; non ostante che sarebbe danneggiato dalla poluere, & bulla, che escono dall'ara (quãdo è uicina) nel batter le biade, cosa per certo nociua a gl'arbori, che assai uolte s'infognagno talmente, che periscono.

Del serar giardini.

Appresso lodo a farli una fossa di tal larghezza, & altezza, che nõ tãto ui possa star sempre dell'acqua assai; ma anco che nõ ui possano entrar'i ladri, nè gl'animali, la qual si potrà fare ancor'in una peschiera. Allaquale sia alleuata una folta siepe di spini biãchi di tre, o di quattro fila, che usandoci diligentia, diuerrà di maggior uaghezza, che se fusse muro.

VINC. Benche le siepi stiano bene, nondimeno lodo piu i muri; percioche sono piu forti, & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo politi, o dipinti, fan medesimamente bel uedere.

Quel che debbe pdurre il fondo de un giardino.

GIO. BA. Dapoi ordinato il sito, si debbe considerare quello, che piu cõuien'a quel terreno p cauarne maggior'entrata; Percioche essẽdo piu atto a pdur dell'herba, che delle biade, lodo a pratarlo, si pche rẽderà piu utilità, e maggior uaghezza; si anco pche nõ sarà cosi daneggiato, come l'altre cose da i frutti che cadono, & che si raccolgono.

VINC. Et io direi, che arandola ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che ui si farebbe.

GIO.BA. Ancora che vi sia prato, non osta però, che non si possano zappar quegli arbori due, o tre volte l'anno, come conuiene.

VIN. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce a simili arbori; & non adacquando, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

GIO.BA. Nè per questo mi rimouo; percioche adacquando il prato, se nõ quando patisce gran secchezza, & nõ lasciandoui adosso l'acqua se non quanto è bisogno, son certo, che quelli nõ patiranno, anzi ne sentiranno giouamento, & particolarmente nell'ingrassare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogn'anno quel prato cõ letame bẽ minuto, o cõposto cõ la poluere: perche (come vi dissi) ꝓdurrà piu herba, che nõ farà ogni altra sorte: Senza che, quanto piu gli arbori saranno grandi, tanto piu vi giouaranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che uengono doue non si adacqua, sono piu saporiti, & durano piu tẽpo de gli altri, che si adacquano. Egli è ben uero, ch'alcune uolte ꝑ la gran secchezza rimangono manco grossi.

Altri ricordi per beneficio de' giardini.

VIN. Che ui uuole nel piãtar tal'arbori, e che misura si debbe tenere nel poner' i fili lontani l'un da l'altro, e un'arbore appresso all'altro?

GIO.BAT. A piantare un giardiuo, si debbe primamente cõsiderare la natura di quel terreno; percioche, essendo dolce, grasso, & adacquatore, bisogna metter ogni filo lontano dall'altro non meno di braccia trentasei; & ne i medesimi fili piantarui un'arbore appresso all'altro non piu di braccia diciotto; & massimamente quando sono la maggior parte pomi, perche producono piu quãtità di rami, & piu grandi, che nõ fanno i peri, le ciregie, & altri frutti simili. Et chi li piãterà piu spessi, quando saranno grandi, nõ solamente occuparanno se medesimi, ma adõbreranno talmente il fondo, che se ne cauarà poco o niente. Percioche nõ tanto fa bel ueder'un'arbore carico di frutti, quanto a mirarlo grande, & con bella, & larga capigliata.

Modi ꝑ piãtare i giardini.

VINC. Per qual cagione adunque hauete uoi piantato cosi spesso questo giardino, essendo il fondo cosi morbido, come cel mostra questa bellissima herba?

GIO.BA. L'esser cosi florido questo prato, nõ prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che ui dò ogni anno mescolato con la poluere la quale lo spinge a produrre assai piu di quel che può per natura. Onde, conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro uintiquattro braccia, & gli arbori non piu di noue.

VIN. Perche hauete voi piantato tanti peri, & cosi pochi pomi?

Perche si piantano piu tosto peri, che pomi, & per contrario.

GIO.BAT. Sapendo io, che i peri sono piu fragili, piu dolci, & di maggior licore de' pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, giaroso, o che sia asciutto, & arido; però piantai piu peri, che pomi, auenga ch'anco questi siano la piu parte rostaioli, che vengono non piu grandi de' peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callino fece ben'a piantar'il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche, come buon'Agricoltore che egliera, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che uengon belli, e grandi nel terreno grasso, molle, & humido, com'è il suo. Però nõ tanto fu prudente nel poner'i fili lontani braccia trentasei, & gl'arbori sedici; con non ponerui tra mezo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come ho fatt'io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, o pomo.

VIN. Hauete uoi per piu delicato vn buon pero, ch'vn buõ pomo?

Che i peri sono piu delicati de i pomi, & di piu pretio.

GIO.BA. Non si può negare, che i peri comunemẽte nõ siano migliori al gusto, che i buoni non si uendano piu pretio de' pomi. E uero, che non sono cosi sani, ma sono piu comodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, e cotti, & per far buone composte, & buone torte.

VIN. Essendo uero questo, per qual cagione non si piantano piu peri, che pomi, & non piu pomi che peri, come si fa?

GIO.BA. Non solamẽte sono da biasmar coloro, che hauẽdo sito proportionato a peri piantano piu tosto de' pomi, ma piu quelli altri ancora, che piãtano peri, e pomi tristi, pontendone piantar de' buoni.

VIN. Forse che non si piantono, nè s'inestano piu peri, che pomi, perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO.BA. Non manco tẽpo durano i peri, per cõparir'a mezo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati caualieri, ghiacciuoli, cicognini, & altre piu sorti, di mese in mese fin'al San Martino. Nè pensate, che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, i quali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiaciuoli, & l'odore de' moscatelli. Et oltra che la maggior parte di quei, che si raccogliono all'Autũno cõ le circõstãtie debite, che durano fin'alla Pasqua, & piu ancora; per esser cosi pretiosi, si uẽdono a peso cõ maggior vtilità de' pomi, che si uẽdono a misura.

Ancora, qual'à quell'arbore fruttifero, che sia cosi bello, cosi dritto, & cosi alto, com'è questo del pero? Il quale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi; ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente un'anno si, & l'altro nò.

VIN. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono tã

ti

ti quell'anno, che son'il doppio de' peri: i quali oltra che sono piu dif ficili nel crescere, & piu duri nel tener le calme de i pomi; sono anco piu rodutti da i vermi di tutti gli altri fruttiferi.

GIO. BAT. Lasciãdo da canto le oppositioni, che si potrebbono dedur per l'vna & l'altra parte, è bene che parliamo del piantar gli ar bori, come mi hauete domandato. Onde, cominciãdo dico, che si fac cino le fosse almeno dui, o tre mesi innãzi del piãtare; percioche quel terreno si disponerà talmente, che giouerà assai alle radici, facendole piu, & meno alte, & larghe, quanto importa la qualità del terreno, & grandezza de gli arbori. Vero è, che non uogliono esser men di due braccia iu ogni lato a' pericoli, & a i grandi tre, insin'a quattro, ponẽdo il miglior terreno da un lato, & quello non cosi buono dall'altro per gittare prima nel piãtare, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra piu, & meno secondo la sua bontà; & accommodando le radici talmente con le mani, che niuna rimanga sopra all'altra; coprendo però prima il fondo di pietre non piu grosse d'un pan comune, accioche (come dissi l'altr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle uiti. Non piantando mai quando fa grã freddo, o grã cal do, o gran uento, o che pioue: ma solamẽte quãdo è dolce il tempo, o che sia piu tosto nuuolo, che ardente Sole, & anco per Luna crescen te. Et quando si piãtano per ripiantare, si faccia un segno nella uerga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte ch'era in Oriente an cor'in Oriente, perche le altre parti staranno come di prima. Cauãdo li non meno dopo uespero, & per luna nuoua, & con piu radici che si può, & essendone di spezzate, o guaste, si taglino uia. Et quando si portano di lontano, subito che sono cauati, si ponga un pãno attorno alle radici cõ la terra, per cõseruarle dal uẽto, e dal Sole; perche pren derãno piu facilmẽte. Calcãdo nel piãtare detti arbori di mano in ma no la terra secõdo che si gitta adosso alle radici, con un palo di legno bẽ vgual in fondo, accioche quegl'arbori stian piu saldi cõtra de' uẽti.

Trattato per piãtare gl'arbori fruttiferi.

VIN. Qual tempo lodate uoi nel piantar gli arbori, innanzi il Verno, o alla Primauera?

GIO. BA. Essendo fatto le buche di Luglio, o d'Agosto, mi piace piu il piantarli di Ottobre, o di Nouembre, che di Gẽnaro, o di Febraro; percioche, piantando in quei mesi, la terra si commoda talmento attorno alle radici da gli arbori, che all'hora sono come morti, che poi nel primo germogliare li giouano assai piu, che se fussero stati piantati nella Primauera. E uero, che se i rami sono troncati, o che le radici sono molto rotte, o molto tagliate, lodo a piãtarli di Febraro;

ma che le bùche siano fatte inanzi Natale.

VINC. Che è meglio a piantar'i peri, o pomi saluatichi, o quei d'armella per incalmarli poi?

Che gl'arbori d'arme. la sieno migliori per incalmare, de i saluatichi.

GIO.BA. Quantunq; tra noi si piantino gli arbori saluatichi, nondimeno lodo piu quei d'armella; percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico, questo produrrà frutti piu grossi, piu saporiti, & di maggior licore, che nõ farà quell'altro. Come per esperientia si vede quando è stato incalmato un saluatico, & che comincia a far'i frutti; che incalmando un'altra uolta quegli stessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & piu grossi di prima. Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi d'armella.

VIN. E da credere ciò che dite, percioche questi arbori sono piu pieni d'humor dolce de gl'altri, & crescono con piu facilità in grossezza, & in altezza; Ma è pericolo che non durino sì lungo tempo come fanno i saluatichi.

GIO.BA. Si come i giardinieri douerebbono (al parer mio) attender piu all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità; così, mirando alle buone qualità de gl'arbori d'armella; non douerebbono restare a piantarli per dire, che non dureranno i ducento, & piu anni, come fanno i saluatichi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti, & di piu assai.

VIN. Vi prego che mi diate qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben' ordinati.

I beneficij che uoglio no gli arbori fruttiferi.

GIO.BA. Primamẽte siano zappati almen due volte l'anno, & particolarmente i peri; & pomi, pet esser'ancò i piu pretiosi de gl'altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'Autunno del letame minuto sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lõtano dalla verga almen'un palmo. Verò è, che per minor spesa è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le vie nel gran caldo.

Poi li tagliano al Febraro i rami superflui ꝑ Luna scemãte, e massimamẽte quelli, che si riuolgono all'in giù, & che si incrociano nel mezo dell'arbore; lauãdone quel piu, e meno, secõdo che sono morbidi. Basta che quãto piu saran'ordinati cõ ragione, tãto piu abonderãno di frutti migliori, e viuerano piu lungo tẽpo. Acconciandoli però qñ nõ fa freddo, nè gran vẽto, o pioggia, e sempre cõ ferri ben tagliẽti; tagliãdo i rami grossi in pẽdẽte, & vicini al troncone, accioche l'acqua piouana nõ ui si fermi, & la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertẽdo però sẽpre a nõ farli alcune di queste cose qñ fioriscono, ꝑcioche facilmẽte si potrebbono seccare, come piu uolte ho ueduto.

Si-

Similmente à quel tempo si leuino le foglie secche, che hãno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animaletti che cõsumano le buone foglie co i frutti insieme: Senza che alle uolte fan seccar gl'arbori, & particolarmẽte i peri, e pomi, per esser sottoposti a questa maledittio ne piu de gl'altri: purgãdo ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i ver mi, & dalle formiche, che piu volte li fanno seccare. Non mancando qñ l'arbore nõ cresce in grossezza, a tagliar ꝑ lungo lã scorza di tutta la verga in quattro o cinque luoghi, secõdo che piu, & meno è grossa, perche egli crescerà in poco tẽpo cõ marauiglia.* Ricordandoui anco per cosa importante, che quando li arbori son carichi di frutti piu dell'ordinario (come alle uolte sono piu delle foglie) di scaricarli del la terza parte, o della metà, percioche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma ancora quegl'arbori ne produranno piu l'anno se guente, che non farebbono lasciandoli cosi caricati.

VIN. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragionaste dell'incalmare simili arbori, & quai modi sono migliori.

De l'incalmare li arbori fruttiferi.

GIO.BA. Benche s'incalmi ꝑ piu vie, nõdimeno quella del fessolo è piu comune tra noi, & piu sicura di tutte l'altre, qñ massimamente è fatta alla primauera, come gl'arbori cominciano a sudare ne i trõchi, ne i rami, & sotto terra; incalmãdo ne i siti freddi di Marzo, o d'Aprile, & ne i caldi solamẽte di Febraro, & sempre innãzi che le calme get tino fuori. Et questo è il uero modo, che si debbe tenere: percioche, si come il caldo apre, fueglia, & spinge ogni arbore a produre le foglie, & i fiori; cosi il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Et s'incalmi piu tosto dopo vespero, che la mattina; e si auuicini poi al le radici, che a i rami; ꝑcioche quãto piu le calme sono poste a basso, tã to maggior vigore riceuono dalla terra. Et quanto all'incalmar ꝑ Luna nuoua, o vecchia, i piu incalmano qñ cresce, per le calme che pren dono & crescono piu facilmente. E ben uero, che incalmando qñ sce ma, & massimamente dopo il tondo circa i vintiquattro dì, le calme producono piu frutto: Nõdimeno cõmẽdo coloro, che sempre incalmano per Luna noua ne i terreni magri, & ne i grassi qñ è uecchia.

VIN. Quanto piu sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto piu sono da biasimar gl'altri, che cacciando figure, incalma no gl'arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello cosi gran freddo: Onde non è marauiglia se rimangono tanto tempo cosi meschini, o se inpochi giorni mancano. Solo uorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO.B. Lodo che si piglino di qlle che sono d'Oriente nell'arbore, & che siano proportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbia-

Come si debbon pigliar le calme, et modo di portarle di lontano.

no gli occhi vigorosi, & spessi, & s'incalmino piu fresche che si può. Et uenendo di lõtano, sian portate cõ un poco di terra, & inuoltene i pãni, o altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non mezze secche dal uento, o dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i canoni pieni di melle bẽ chiusi. Ma siano gl'arbori nel luogo doue si uol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, nõ torti, senza nodi; & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle inserte.

Dell'incalmare a fessolo.

Incalmando a fessolo, si lega nel piu bel luoco dell'arbore, ma che i ferri siano ben taglienti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendẽdo quãto è bisogno, hauẽdo ben ligato il trõco, accioche il legno nõ si spacasse troppo; accõmodando talmente le calme nel fesso, che nõ si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti a pena di sopra del taglio, & di fuor i sopra la scorza del ramo, o trõco, ilqual e sia ben ligato, & ben coperto con la cera cõposta col largato, per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor'è di manco spesa. Legandoui dapoi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro un poco di terra, accioche piu facilmẽte le calme possano germogliare; le quali non siano piu lunghe d'un palmo.

VIN. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar'a coronetta, ouer'infogliare come altri dicono.

Dell'incalmare a corronetta.

GIO. BA. Non fu mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benche si può fare d'ogni tempo che gli arbori sudano; non dimeno s'incalma piu di Febraro, & di Marzo, che di Luglio, & di Agosto; percioche gli arbori sono piu in amore, & l'aere piu temperato. S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che hã la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle; & ui si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriẽte dell'arbore. Et tagliato dapoi il tronco con segga sottile, si rade col coltello fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio, con una cintola accioche nel ficare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rompa. Ma meglio è vn chiodo di cauallo chè habbia limato uia da un lato i dui cãtoni, & agguzzatolo bene, si fica quello, o il detto conio, fra la scorza, & il legno cõ destrezza; non men di due dita, & con la parte tonda uerso la scorza, & la piana uerso il legno. Et accõmdate le calme alla forma di quel conio, o chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciandoui la secõda sottile uerde, si pongano talmente d'una in una, ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, & il trõco si bacino, & nõ si uegga niente del taglio, o del nudo, ma solo dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle cal

me

me da quel lato, che non si lippa, ma spiccarla però per due dita; percioche, poste ne i suoi luoghi, ogni scorza difenda quella del tronco a guisa d'un capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane vna dall'altra non men di quattro ditta, si copra subito tutt'il taglio del trōco, & le fessure della scorza, & delle calme cō cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o uerga nel medesimo luogo cō un uimine, o stropello fesso tātō lūgo, che circondi il tronco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde cōtra il uēto, & altra cosa. Et oltra che vi si ponga un paletto al trōco, p fortificarle, si leuino ancora i germogli, che venissero dall'arbore; lasciādo alle calme uno o dui de' piu begli occhi per ciascuna; percioche, quanto piu sarāno pochi, l'humore li farà uenir piu tosto grādi.

VIN. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a canello, o spoletta (come noi diciamo) per esser piu facile del detto modo.

GIO. BA. Benche si possa incalmare a canello d'Aprile, & di Maggio, tuttauia par che sia meglio alla fin di Giugno, o al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo piu tosto, & piu tardi secondo il freddo, & caldo de' paesi; & anco a spiccar le calme in tempo, che gl'arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, lisce, & tolte pur d'Oriente. Vsādo ogni diligentia poi nel torcere, & cauare ogni canello dalle calme senza romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, acci[o]che nel ponerlo sopra si confronti talmente ben serrato, ch'egli paia una istessa cosa col ramo. Ilquale canello non habbia piu di dui occhi, ponendo quel numero piu, & meno secondo che l'arbore si troua assai rami o pochi.

Dell'incalmare a canello.

VIN. Parimente desidero che mi dicciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa che ha dell'ingenioso, & del polito.

GIO. B. A incalmare a questo modo bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore cō coltello bē tagliēte in pūta a modo d'uno scudetto, & porui un'altro simile con l'occhio, ma alquanto piu grandetto, accioche empia il luogo uacuo, & si possa ficcar'un poco sotto alla scorza, legādo poi d'occhio in occhio posto cō legame di scorze lunghette intorno al ramo, o trōco incalmato, lequali nō occupino niēte gl'occhi posti; pche nō potrebbono germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio cō la medesima linguetta di scorza non tagliata uia nel la parte inferiore, & legarla cō altra scorza sottile quanto è il taglio, & dopo cinque, o sei giorni, slegar'ogni cosa; attesoche l'occhio sarà attacato all'humor del trōco o piu tosto (p piu breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra nell'occhio con un stropello, che per questo egli non restarà di mandar fuori i germogli. Non mancando à

Dell'incalmare a scudetto.

tron-

trõcare ogni superfluità de gl'occhi nõ incalmati, & leuar tutti q̃i che nascono di tẽpo in tẽpo, fin che i buoni siano diuenuti potenti.* Et q̃sto modo d'incalmare si fa nell'hasta mẽtre ch'è giouane; ma come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; ꝑche oltra che apprẽdono benissimo por essere teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme.*

Lode del l'incalmare.

VIN. Veramẽte che l'arte dell'incalmar'è vna delle piu belle cose, che siano nell'Agricoltura, poiche tramutano gl'arbori seluatichi ne i domestichi, gli sterili ne i fruttiferi, gl'insipidi ne i delicati, i tardi ne i tẽporiti, & i tẽporiti ne i tardi. Oltra che nõ tãto si tramuta una specie nell'altra, e s'accomodano piu frutti diuersi sopra d'vn arbore; ma anco si trasportan le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BA. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le commodità, & i gran contenti che si prendono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti con le medesime mani, che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati? Che se douessi dire quanto fu sempre celebrata questa cosi gloriosa arte da' Principi, da' Duchi, & da' primi Signori del mondo, non so quand'io potessi finire.

VIN C. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccogliono in questo paese.

De i peri moscatelli.

GIO. BA. Cominciarò a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: I quali benche siano delicati al gusto; nondimeno molti li rifiutano per li Medici che li biasimano, & perche a pena sono spiccati, che si corrompono.

De i peri caualieri.

Poi al principio di Giugno comparono i peri caualieri, i quali meriteuolmente sono degni di quel nome, per esser diletteuoli al gusto, per non hauer niente del maligno.

De i peri ghiacciuoli.

Dietro a questi immediatamente uengono i peri ghiacciuoli, i quali sono delicatissimi nel mangiarli crudi.

De i peri cicognini.

Similmente nel finire questi, cõparono i peri cicognini belli, & nõ boni; dapoi subito i non cosi belli, ma delicatissimi, che assomigliano a i detti ghiacciuoli, ma hanno piu odore, & sapore de' moscatelli.

De i peri da grumello.

Dopo questi sono buoni i peri da grumello, i quali sono grossi, & pieni di licore delicato.

De i peri moscatelli grossi.

Poco dapoi de' detti sono maturi i peri moscatelli, che sono non men grossi de' caualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello. Io ui potrei dir'ancora delle altre sorti assai, ma perche queste basta, ne dirò un de gli migliori dell'autunno.

De i peri Bergamotti.

Fra queste sorte di peri, vi è il bergamoto, ilquale è forse il piu saporito, & piu delicato d'ogni altro; ma non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturo, & posto nel bullaccio.

Poi ui è il però garauello, il quale è pretioso crudo, & cotto com'è passato Natale; ma è talmente offeso l'arbore da i vermi, che alle uolte và in fracasso. Et però è ben'amazzarli con un ferro sottile, che arriui in capo de' buchi, doue nascono; & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son'offesi.

De' li peri garauell

Ancora ui è il pero bazauaresco, il quale oltra ch'è grosso, & delicato, si conserua etiandio lungo tempo.

De' peri bazauareschi.

Parimente ui è il pero buon christiano, che per esser cosi buono crudo, come cotto, quasi ogn'vno ne ha ne'i suoi giardini.

De' peri buon christiani.

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra che è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

De' peri garzignoli.

VIN. Questi peri furono sempre apprezzati più de gli altri in Vinetia, & nelle altre Città, che sono uicine.

GIO. BA. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche uengono in copia ogn'anno, & sono delicati cotti, & in composta, & piu essendo côditi col mele, o col zucchero; Et gl'arbori câpano le cêtinara d'anni, & uêgono piu alti di tutti gl'altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben maturi, se ben fusse i caduti dall'arbore, & cauâdo tutto il lor succo, & facêdo bollire fin che ha alquâto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auâzerà di grâ lûga il sapore che facciamo di uue migliori cô spicierie p mâgiar'a tauola tutto l'anno. e qsti bastino.

Trattato de i peri di spina.

VIN. Vorrei saper qualche regola per côseruar questi buoni peri.

GIO. BA. Bisogna primamente auertire a non spiccarli, se non ui è caduto adosso almeno, tre, o quattro uolte la brina, percioche quel la gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si usi ogni diligentia nel raccoglierli in tempo, che nô pioua, e che siano ben'asciutti dal Sole; & nel raccoglierli che non si machino. Et però si spicchino ad uno ad uno con la pommaruola, o gabbiuola tagliente in cima d'una pertica; o per men fatica piglinsi ne i lenzuoli; leuando tutti i marci, guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser offesi nè dal uento, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe osseruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi: Ma a côseruar l'vna, e l'altra sorte fin' a Quaresima, et a Pasqua, come se fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico, raccolti che siano de' più sodi al modo detto, et nô molto maturi, si caua in fondo di sopra ad una botte in piedi di quella grandezza, che bisogna alla quantità di quei frutti; ponendo prima un suolo di paglia, et poi un suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal uasello sia pieno; ritornandoui dapoi il detto fondo talmente, che'l resti ben chiuso col cocone, et ogn'altro buco che ui fusse.

Alcuni modi per côseruar i peri e pomi.

VINC.

VIN. Vi prego, che medesimamente mi ragioniate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

De' pomi dolciani, & di Sã Pietro.

GIO. BA. La prima sorte che cõpar tra noi, è q̃lla de' pomi dolciani, nani, e mezani, i quali sono in ꝑfettione al tẽpo de' peri moscatelli. Poi fuori che'l pomo San Pietro, nõ vi so altra sorte buona insino all'Ottobre; nelqual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurrati dalle brine.

Del pomo rosso grosso.

Anco ra è delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangẽte, è molto buono crudo & cotto nella pignatella col zucchero per li sani & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

De' pomi paradisi.

Appresso è buono il primo paradiso per conseruarsi assai, & è ottimo dopo Natale: Et ue ne sono due sorti, uno lungo piu dell'altro.

De' pomi rugginẽti

Vi sono similmante dua sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggior riputatione i garbi, che i dolci; percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco piu del Natale, per esser dapoi passi, & diuenuti piccioli, cosi i garbi cominciano all'hora esser perfetti, & durano piu mesi. Et oltra che sono piu grossi, piu sodi, & piu saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo.

De' pomi calamani.

Sono buoni i pomi calamani, poiche nõ solamente piacciono a tutti, per esser delicatissimi, ma durano anco non meno de gl'altri.

De' pomi pupini.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, sì per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

De' pomi rostaioli.

Non manco, anzi piu sono grati i pomi rostaioli, percioche di bellezza, & di licore passano tutti gl altri. Et però non è marauiglia se al Carnouale si uendono tanto alla giouentù, & specialmente quando si mascarano, & ballano.

De' pomi appioli.

Poi ui sono i pomi appioli, i quali furno grãdemẽte stimati da gl'antichi, e sono in ꝑgio appſso i moderni ꝑ li piu delicati di tutti gl'altri. Io potrei narrarui ancora d'altre sorti, che si trouano nel paese; ma perche ho detto i migliori, è ben che parliamo de gli altri frutti.

VINC. Innanzi che passiate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualità del cotogno.

Delle radioti del pomo cotogno.

GIO. BA. Questo pomo è dissimile a tutti gl'altri nella forma, nel la scorza, nella sodezza, nell'odore, e nel sapore; et perche non ha pari per cõpostare, per fare cotognata, diuersi geli, et diuerse paste. Et oltra che è singolar'il frutto, nõ men'è singolare l'arbore; percioche tagliando i rami d'un'anno, o dui, et piantãdoli di Nouẽbre, o Febraro per Luna crescẽte, producono i frutti in poco tempo. Sẽza che incalmãdoli di pomi, peri, brogne, armoniache, e d'altri frutti, li producono piu delicati de gl'altri incalmati in altri arbori della loro specie, ꝑ

ha-

hauer'in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si possono poi leuare, tagliãdo quei rami dopo il primo, o secõdo anno, & piãtarli al Febraro ꝑ Luna noua, & faranno frutti delicati a' suoi tẽpi.

VIN. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime, che hanno i pomi?

GIO. BA. Nõ ui è molta differentia tra la natura loro; percioche, quasi tutti i peri stringono tanto piu la bocca dello stomacho, quãto piu sono saluatichi, acerbi, & austeri, ma sono buoni a fermar'i uomiti i flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quanto piu sono immaturi.

VIN. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, secondo che vi piace.

GIO. BA. Ditemi adũq; delle ciregie; poiche sono i primi frutti, che cõpareno al fin d'Aprile, ouer'al principio di Maggio, le quali, bẽ che siano pregiate, quãto piu sono belle, però sono sẽpre mal sane, ꝑ generar cattiui humori, nel stomaco, e de' uermi nel corpo, e sono di poco nodrimẽto come son'anco i calmi, che uengono subito dietro.

Delle ciregie, & calmi.

Poi dopo questi, si veggono le marene delicate, per participare col dolce, e cõ l'acetoso, o garbo, le quali cuocẽdole in pignatella col zuccharo, sono delicate ꝑ li sani, e ꝑ gli amalati; seruẽdosi di quel licore, che allhora producono cosi soaue; Et nõ meno sono delicate cõdite pur col zuccharo; & ancor'accõmodate in marinata. Ma sono da lodare piu gl'arbori bassi, che gl'alti, ꝑche ꝓducono sempre delle marene in copia, & anco ꝑ germogliare dal piede assai: ma chi incalmasse di questi sopra quelli, ne produrebbono ancora ogn'anno maggior quãtità, & piu grosse per hauer piu somma di rami grandi, che non hãno questi bassi. Et piu dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi uoltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli horti, per ombreggiar poco; ma non già nelle corti, o altri luoghi, onde i polli potessero beccar'i loro frutti.

Delle marene alte, & basse.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali, ben che siano piu piccole delle marene, sono però buone crude, ma piu secche ne i polli, ne gli vccelli, ne i pastelli, & in altre cose simili.

Delle marinelle, et marasche.

Parimente non sono da tacer le uisciolle, le quali sono comparse nuouamente, & perche participano col fuoco delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è a ponerle sopra le marinelle saluatiche, o piu tosto nelle domestiche.

Delle visciole.

Restami di dire delle marasche, le quali, ancor che non siano buone da mangiar crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per confettare, & per mangiarle secche.

VINC.

VIN. Hora che hauete detto di questi frutti, che sono quasi d'una medesima qualità, aspetto che mi parliate ancora delle migliori brogne, o susine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine.

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano piu picciole di tutte l'altre, sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma piu cotte, o secche, & specialmente nei polli, & altri uccelli: Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto un bollo con poca acqua, & cosi molli mangiarle, essendo bone inzuccherate. Vero è, che le grosse dolci, & ben mature lubricano assai piu; ma tutte crude, & cotte, o uerdi, & secche, poste nell'acqua tepida, estinguono la sete.

Delle brogne agostane.

Poi sono buone le brogne agostane, lequali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse; ma sono etiandio sane non men crude, che cotte, o secche.

De' brognoni grossi.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi; ma piu anco essendo cotti sotto la cenere calda; inuoltati però nelle foglie, & poi pelati, & caricati di zucchero; o piu tosto è bene pelarli crudi, & cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane.

Per mangiare sanamẽte brogne, che nõ siano cottte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, e gialli.

Delle brogne catelane.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude; per esser anco le piu pregiate di tutte le altre; siano poi le bianche, o uerdi, o morelle, ouer le cremesine.

VIN. Certamente io non conosco frutto, che si possa aguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di cosi gran cõforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, & dall'ardente sete; quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustandola cosi fresca con tanta soauità dell'abbondãte licore, per lo quale resta tẽperata quella grãde arsura, cõ ricuperare alquãto del gusto perduto?

Delle moniache.

GIO. BA. Vi sarebbe da dire delle Agostane bianche Settembrine nere, Massimane, Pernicone, Gierusaleme, & altre sorti buone: ma perche ui sono molti altri frutti da ragionare (tacẽdo queste) dirò delle armoniache, le quali sono di soaue odore, belle da uedere (p esser simili al color dell'oro) & delicate, se sono delle incalmate; ma nõ cosi sane come generalmente sono le brogne; nè si cõseruano molto tempo i suoi arbori; & massimamẽte quando sono posti sopra i persichi; ma ben si cõseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & piu ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

VIN.

VIN. Ho sẽpre amato q̃sto gentil frutto, p esser singulare nel pdur dui frutti buoni; l'vno è l'armoniaca, & l'altro che si caua dall'osso.

GIO. BA. Vi sono poi gl'albercocoli, i quali quanto al frutto sono quasi simili alle armoniache, & parte a i persichi, ma non alle foglie, i qual s'incalmano sopra le brogne, e meglio sopra l'armoniache. Ma pche pigliano con difficultà a fessolo, lodo che le calme habbiano del vecchio, o piu tosto incalmarli a canello, pche prẽdono piu facilmẽte.

De gli albercocoli.

Ancora vi sono i molti delicati albergesi, i quali bẽche si possan'incalmare a i modi detti sopra i persichi, & brogne; nõdimeno sono piu sicuri a piantar'i loro ossi piu tosto all'Autunno, che alla Primauera.

Degli albergesi.

Voi sapete poi di quante sorti de persichi sono tra noi, & quãto sono facile nel nascere, & nel crescere, ma nel mãtenersi molto deboli: percioche in questi paesi s'inuecchiano tosto per li freddi, p le brine; e per le nebbie, che spesse volte vẽgono dopo che han gittato i fiori.

De' persichi, & come si conseruan gli arbori.

VINC. Non sapreste qualche rimedio per conseruarli piu lungo tempo, & che non temessero le dette maledittioni, come fanno?

GIO. BA. A cõseruare questi arbori, s'incalmano sopra i pomi cotogni, o piu tosto sopra le mãdole. Ma quando sono naturali, li taglia no non pur'i rami piu alti (stando che quantopiu si tengono bassi, tanto piu tempo durano) & nel mezo quelli che si trauersano; ma anco si tronca la uerga appresso terra, quando è come il dito grosso; accioche ella faccia prima le radici, auanti che uẽga alta; lasciãdo uenir'un sol ramo, dal quale descendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di persico, qñ mostra segni di secare; si tagliano uia tutti i rami, lasciandoui solamẽte i trõchi, come si fa alle salici quando si scaluano, & ritornano ben frõduti al modo di prima. Oltra che si fende la scorza di tutta la uerga (come ho anco detto) la quale, p stringerli troppo, molte fiate li fa seccare. Lodo poi a ripiantar'ogni persico quando non è piu d'un dito grosso, e ponerlo nella fossa per lũgo, come si fa la uite auãzãdo un sol ramo sopra terra che diuẽga in uerga. Et a questo modo egli durerà lungo tempo per le radici assai, che farà. Tagliandoui però primamente quella piu lunga di tutte l'altre, che esce per drittura: Cosa che si douerebbe far'ancora a tutti gli altri arbori fruttiferi, quando si piantano; perche è quella ch'impedisce il fruttar copioso.

VIN. Qual cosa si debbe fare, accioche i persichi uengano migliori, & piu grossi dell'ordinario?

GIO. BA. Quantunque ui si gioui sempre a letamare, & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio sente questo di tutti gli altri. Adunq; chi li uuole grossi, & buoni, li zappi almeno tre uolte l'anno, & li dia inanzi il uerno del letame minuto, & massima-

Per far uenir grossi i persichi.

mamente di quel di porco, perche questo li farà uenir piu grossi, & piu d'ogn'altro.

Tutti i persichi sono nociui allo stomacho, per corrõpersi facilmẽte, e però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno lubricano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & ammazzano i vermi.

VIN. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato dei fichi.

GIO. BAT. Tutto il mondo sà, che'l fico è de' piu pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono piu e meno dolci, & saporiti, secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per cagione dell'aere freddo, o caldo, o temperato, ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalenghi: De' quali, per esserueno di grossi, & piccioli, tondi & acuti, bianchi & scuri, uerdi & beretini, ogn'uno se ne compiace secõdo che ha il gusto.* I quali, ancor che siano de gl'ultimi frutti che noi mangiamo, non fallano però a produrne sempre in copia, conciosiache i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occore a tanti altri.*

VIN. Sempre ho udito dire, & uedo per pratica, che'l fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gl'arbori.

GIO. BA. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, e l'uua. Percio che. si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; cosi sono singolari della lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due uolte frutto? Come si uide che non pur'i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secondi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, benche sia piu grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, e lubrica il uentre. *Senza che essendo secco è buono alle durezze, & alle scarantie gargarizato: & anco impiastrato alle tossi, catari, & asmi.*

VIN. A quel che dite, che i fiori sono buoni, dico, che piu medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la malitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gl'amalati, come alle uolte fan'i fichi, i quali escono da i rami teneri, & i fiori da q̃i che sono d'un'anno. Onde a conoscer che q̃sti siano catiui, uediamo che i porci nõ ne mãgiano mai (come per esperiẽtia piu uolte ho ueduto) ma si ben de' fichi.

GIO. BA. Credendo ciò che dite, dico che uoglion'esser posti q̃sti arbori in terreno asciutto, o casalẽgo, o pietroso, o calcinoso, ouero nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime, quãto piu son fesse o meze cadute, percioche ui producono miglior frutti, & si conser

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi: Ma per assicurarli che non gelino, bisogna inanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gaia di lino, & legare con tal modo queste cose attorno a i rami, & alla verga, che non si vegga niente della pianta. Si piantano poi cosi i suoi piantoni di dui anni tagliati belli, tõdi, & ben sotto terra, quãto si fanno le uerghe cõ radici. Ma per fargli meglio prendere, ui si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come sarebbe un palmo, & si lascia attaccata per conuertirsi maggiormente i radici.

VIN. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, ui prego che mi ragioniate parimente de' pomi granati.

GIO.BA. Benche i granati siano di tre sorti, cioè dolci garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti uogliono aere caldo, o almeno temperato: percioche in luoghi freddi nõ si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frutto alcuno. Si piantano per Luna nuoua nel messe di Febraro, o di Marzo, inanzi che producano le foglie; & prendono facilmente con radici, & senza, i rami che sono lisci, & giouani.

De i pomi granati.

VIN. Hauete uoi secreto alcuno per far che questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

GIO.BAT. Auenga che gl'antichi dicano piu rimedi; nondimeno per nõ hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' piu belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli uenire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto piu tempo si da loro, tanto piu di garbi che sono, vengono dolci. *Vero è, che i dolci giouano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VIN. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gl'amalati. Oltra che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose assai, per esser piu delicato di quello de gli aranci, & de' limoni.

GIO.BA. L'eccellente Mathioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il picolo, o ramuscello sull'arbore quando sono maturi; ma altri dicono, che attuffandoli nella creta distemperata con acqua, & facẽdouela poi seccar suso dal Sole, fanno il medesimo. Oltre che si cõseruano a spiccarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si põgano al Sole per tre, o quattro giorni sopra un'asse, col picolo di sopra, e col fior di sotto, e si girano almen'vna volta al dì, accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma nõ mai il fiore, perche creparebbono, & dapoi si attaccano sotto i uolti, o solari. Et alcuni altri li cõseruan facẽdoli star prima al fumo per quindeci, o uinti giorni, fin ch'è ben secca la scorza loro, e poi gli

appiccano al modo detto. Et io, che sono spiccatti ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per un giorno, o dui, li metto in vna olla di terra ben'asciutta, & col coperto talmente chiuso con pegola, o con cera, che non ui possa entrar'aere, fin che si cauano fuori.

VINC. Poiche ho hauuto da uoi piu secreti, che non aspettaua, ui prego che mi diciate le qualità del moro nero, e del bianco ancora.

De i mori neri, e bianchi.

GIO.BA. Quantunque il mo ro nero, e bianco siano simili nel produr le foglie piu tardi de gl'altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto, di foglie, e d'altre qualità; percioche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di piu grossezza, di piu licore, & di piu sapore; oltra che la foglia è piu dura, & piu grande, & anco l'arbore è piu difficile a prendere, & a farsi grande. Et però non è marauiglia se ne sono pochi, per non esser cosi atti ad esser piantati in piantoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, o madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma piu per le migliara, che ogni hora piu si seminano per la inuentione che nuouamente è comparsa.

VIN. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

Come si semina ogni sommadi mori bianchi, e neri piccioli.

GIO.B. Certo è, che si seminano con facilità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hãno la semenza, la quale vi si conosce qñ il frutto è maturo (il che è nel principio di Giugno) onde hauẽdo dentro piu granelli, ne haueranno anco gl'altri di quell'arbore; i quali si piãtano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, e poluerosa in belle fila, lontane vna dall'altra nõ meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'vna linea, & l'altra. Che per mettere quel terreno in ꝑfettione, nõ è meglio che a criuellarlo alto nõ men d'vn palmo cõ un criuello di fil di ferro nõ troppo minuto. Ma ꝑ far nascere, si coprano di stoppia, accioche nõ siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquarli leggiermẽte sopra, nõ si ammacchi quel terreno; facẽdo q̃sto piu sere, finche q̃lle semẽze ne han bisogno. Nõ mãcãdo a cauarli alla primauera, & ripiãtarli ꝑ drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, e tãto lõtani per quadro una gãba dall'altra, quãto si possono zappar piu volte all'anno. Vero è, che si possono anco lasciare in quel medesimo sito: ma se sono spessi leuar'i superflui solamẽte, e ripiantarli in altri luoghi al modo detto; intornãdoli con le pertichette di fuori via a guisa di steccato, accioche nõ uadino ꝑ terra, nè che siano dãneggiatti da gl'animali; ma volẽdoli seminare alla primauera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, o altro vaso pieno d'acqua, fregandoli, e rõpendoli talmente cõ le mani, che le semenze migliori

gliori vadino al fondo, e le cattiue restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facẽdo dapoi andar fuori l'acqua pian piano, fino appresso alle semenze, che saranno in fondo; le quali siano cauate, & seccate all'ombra sopra le assi, & poi conseruate fin che si semi naranno per Luna crescente al Marzo, o in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono spinte dal caldo; osseruãdo medesimamente i modi detti della stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi: dico che se per caso fallassero quelle de' frutti piantati al principio di Giugno, forse non fallaranno quelle della primauera; oltra che l'vna, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far piu fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

G.B. Ancorche q̃lla del nero faccia miglior seta, nõdimeno nõ è sì buona p li caualieri piccioli, p esser dura.* Ma è pfetta la foglia della Badia nel Polesine; la quale, oltra che ne abonda di piu, e fa miglior seta; produceanco i frutti alquanto rossi, ma nõ maggior de' bianchi.*

VIN. Non sarebbe bene a incalmare i bianchi di questi di, poiche pigliarebbono, & abondarebbono piu facilmente di mori grossi?

GIO.BA. Ancora io lodarei questo, quando si troncassero le uarghe de' bianchi, purche fussero grosse non men d'vn'hasta d'vno spontone, & poi l'anno seguẽte s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampolle a canello. Modo in uero, che sarebbe abbondare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semenza, percioche raccogliendole poi d'anno in anno, si sarebbe abbondante in poco tempo tutto il paese.

VINC. Dapoi che si possono incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri grossi si potrebbono incalmare medesimamente sopra i bianchi, benche sia cosa difficile l'hauerne in copia?

GIO.BA. Perche questi grossi nascono, & crescono con gran difficoltà, lodo ancor'io l'incalmarli a canello sopra i bianchi al tempo detto ma che nõ siano piu grossi d'vn buon dito: Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla Primauera seguente tutta la uerga, & parte della calma per lungo come si piantano le viti; percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bell'arbore di tempo in tempo, & chi non facesse questo, la uerga del moro bianco sarebbe suffocata in grossezza dalla calma, per troppa morbidezza. Si piantino però questi arbori tanto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quãdo sono maturi i frutti, non diano noia

Dell'incalmare i mori bianchi su i neri.

a gli habitanti; ma però in tal luogo, che i polli non li possano beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

VIN. Aspetto che mi ragioniate della natura, e qualità delle noci.

Trattato delle noci.

GIO. BA. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si uede, che dormendoui sotto qual si uoglia persona, si leua cō dolore di testa, & di tutta la uita, come se fusse battuto; senza che nō ui uien sotto frutto bello, per l'ombra pessima, & p le radici qñ sono tanto grandi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tengono simili arbori ne i loro cāpi, e massimamēte ne i buoni; cōciosiache dourebbono piantarle solamente a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade; o ne gl'altri luoghi doue nō vengono altri frutti; e piantare di quelle noci, che né fanno in quātità, le quali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. *Sono ottime a li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono meze noci col guscio, e sforzi. Oltra che sono perfette per far dell'oglio per dipingere, per luminare, e mangiare, come costumano piu paesi: e l'arbore è molto a proposito per fare vna infinità di belle cose, per esser cosi liscio, e polito.* Et piu si vede per pratica, che questi arbori tanto piu producono copia di noci, quanto piu ogn'anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia, se molti Agricoltori sono diligenti, non pur'a castigare, & castrare simili arbori; ma ancora a cacciare nella uerga gran quantità di ferri.

VIN. Per hauer'inteso le buone, & cattiue qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco de la mandola, la quale generalmente è cosi grata per lo suo frutto.

Delle mandole.

GIO. BA. Questo arbore nō produce frutto in copia se nō ne i colli a Mezodì, & da Oriente, o ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni sassosi, o ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gl'altri frutti seri, e che nō fiorisse cosi per tēpo (onde il piu delle uolte quei fiori restano dāneggiati da i freddi) certo è, che abbōdarebbono talmente, che nō ualerebbon la quinta parte del pretio, che vagliono. Voi sapete la perfettione di questo frutto, il quale non tanto si mangia crudo d'ogni tēpo per le case, ma cotto anchor nel far le mādolate, sapori, torte, marzapani, & altre cose assai. Et però ui essorto, che ne piātate assai, e delle miglior, si pche hauete sito suburbano molto a pposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona utilità, e di minor dāno d'ogni altro; anzi che a quegli arbori vēgon sotto delle biade, & altri frutti; atteso che producono poca foglia, e minuta. Ma nō mācate di zapparli, e letamarli ogn'anno; & cauarli i rami secchi, & i uerdi superflui, &

poi

poi aiutarli anco quando sono offesi da i uermi.

VINC. Che frutto vi pare l'uellana, & la nocciuola? lodate uoi che se ne piantino ne i giardini in quantità?

GIO. BA. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, & che ogn'anno se ne accommoda; ma etiandio sta ben'hauerne in copia ne i luoghi conueneuoli, come sarebbe nelle corti, doue habitano i polli, accioche si accommodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli uccelli grandi, che gl'insidiano; Oltra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe; conciosiache rendono buona utilità, & fanno anco bel vedere, quando sono ben'ordinati.

Delle auellane, & nociuole.

VIN. Come intendete che si debbiano ordinare?

GIO. BAT. Volendo acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogn'anno alla Primauera, & cauarli talmente i germogli, che non ui restino se non tre, o quattro uerghe per luogo, le quali siano ben nette di rami (in altezza) per tre, o quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, o ne i luoghi che s'irrigano; percioche ui producono frutto in copia, & duranno piu lungo tempo; gittano anco tante ampole, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantare quãti si desidera, senza seminarli.

Per frutto utile, non ui è poi tra noi pari alla castagna di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo, come si uede nelle montagne nostre, che infiniti popoli non uiuono d'altro, che di questo frutto; mãgiandolo hora arrostito, hora allessato, hora secco, hora fatto in pane, & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamẽte che la natura nõ pur'ha fatto singolar q̃sto arbore nel produrre egli solo frutto buono ne i colli uerso Tramõtana, ma ancor'ha fauorito il medesimo frutto ꝑ beneficio di noi mortali, facẽdoui una si forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mãgiare, mẽtre si troua inq̃lla spinosa ueste. Et oltra che nõ si è cõtentata di cõseruarlo con questo riparo ꝑ qualche tẽpo, halli fatto anco una scorza bella, & un'altra piu sottile, per cõpiacersi di questa mirabile arte. Et benche questi arbori naturalmẽte fanno castagne, che sono sempre utili, nõdimeno inestãdoli di buoni marroni a scudetto, o corronetta, o a canello, producono anco assai piu grosso, piu bello, piu saporito, e piu delicato frutto.

Trattato delle castagne.

VIN. Che via si debbe tenere ꝑ hauer'in quãtità di questi arbori?

GIO. BA. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli, che piantarli, & ponerli in sito che piu tosto habbia dell'humido, & Tramõtana, che in altro che sia asciutto, o uerso Mezodì: percioche ricercano piu ombra che sole, ualle che monte, & terra molle che dura: Facendo

questo di Marzo in terreno ben zappato, ben netto, e ben letamato, & ponendone due, o tre, sin quattro castagne; ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dell'altro almeno un braccio; & mettēdoui appresso una bacchetta, o canna, accioche si uegga, doue si debbe zappare, & cauare l'herbe. Poi passati tre, ò quattro anni si ripiantono in ogni buon luogo: perche crescono di tempo in tempo di ben'in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti uaselli bisognano intorno a i uini, & all'altre beuande, e non meno per fare ponti, canali, colone, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabriche, de' uignali, & per chiuder cortili, giardini, & altri siti: Di modo, che non so cosa in contrario, eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattiua la loro cenere; che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VIN. Hauete uoi secreto alcuno per con seruar le castagne, & marroni uerdi tutto l'anno?

GIO. BA. Chi uol conseruare questi frutti, bisogna spiccarli mediocremente maturi per Luna uecchia, ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, ò in qualche uaso pur'al fresco; il qual sia talmente chiuso, che per modo alcuno non ui possa entrar niente di aere; percioche in poco tempo da quello sarebbono corrotti.

VIN. Perche habbiamo hoggi ragionato assai, desidero che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato delle oliue.

GIO. B. Voi sapete il singolar licore, che pduce qsto diuino arbore, il quale è tãto necessario a noi mortali p lo uiuere, p lo medicare, p lo cõseruar piu cose, e p prestarci il gratissimo lume nel tẽpo delle tenebre. Vuol qsto arbore, nõ solamẽte tẽpo assai inanzi che faccia frutto, & uiue molti anni; ma nõ pduce oliue se nõ è posto in sito caldo di mõti, o colli, ouer'al piede loro, e sẽpre uerso Oriẽte, ò Mezo giorno.

VIN. Non credete uoi, che sia meglio piantare i piantoni di questi arbori, che i germogli, o seminar le ossa?

GIO. BAT. Questo non è dubbio, quando però quei piantoni siano grossi non men d'un manico di uanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna nuoua, & leuatoui circa un braccio la scorza grossa, e lasciarli la uerde sottile, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & ne i tẽperati di Febraró, o di Marzo; essendo però fatte le fosse almeno per duí mesi auãti, le quali siano grãdi, & postoui de' spini di roueta, o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritornerà dentro e calcando ben'attorno d'ogni piantone, secondo che si trarrà addosso di mano in mano, cõ un bastone grosso, come ho anco detto. Non man-

cando a zappare tutti questi, & i grãdi almen'vna uolta la primauera, & anco ingrassarli col letame minuto mescolato nel terreno, che si troua a torno quei tronconi; & portarli non meno ne i luoghi caldi, al Febraro, o Marzo; & ne i freddi d'Aprile, o Maggio, & sempre cõ ferri ben taglienti, tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, p Luna vecchia in tẽpo asciutto, & sereno; leuando con diligentia solamente i rami variati e superflui, rotti, & secchi; & non meno i germogli, che ui nascono, riserbando però se la pianta non fusse talmẽte vecchia, o fracida, ch'ella hauesse bisogno di rinouarla, perche all'hora sarebbe da lasciarui uno, o dui delli più belli. Nõ mãcando a cauar' ogni marcio, o che secco, o tarlato che si ueda nella uerga, o ne i rami grossi alla primauera, con ferri conuenienti a tal effetto, insino che si scopra il buono; percioche quella infirmità nõ passarà piu oltra; & in poco tẽpo si coprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma non dẽtro qñ è fessata la uerga; Vngendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano, come facilmente sarebbono quando non fussero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggior vtilità.

GIO.BA. Non si può fallar'a piantare, & incalmare delle piu grosse forti, & che ne facciano assai; conciosiache abondano piu d'oglio, che non fanno le minute; Et oltra che essendo belle, si uendono piu pretio per cõpostare, & mangiarle cõfettate; hanno etiandio maggior polpa di tutte le altre del nostro paese. *Auertendo che questi arbori s'incalmano solamente di Maggio, & a que i modi del scudetto, come ui ho detto. Et incalmati non ui si tagliano uia i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile susseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a q̃sto modo elle non uengono a patire, come sarebbono quãdo i rami detti fussero leuati piu tosto. *

VIN. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

GIO.BA. Ordinariamente si raccogliono, come sono la maggior parte nere, & piu tosto con le mani, che batterle con le pertiche, percioche cõ queste si fraccono, & si rompono de' rami assai, con danno del seguente anno. Et ueramente ch'è bella cosa il ueder quegli huomini sopra li scalipertighi lunghi trenta, e quarantacinq; braccia, talmente diligenti nel tirar con le mani ne' suoi grembiali di corame, di ramo in ramo le oliue, che paiono tãti schiratti, che cõtinuamẽte ruotino. E ben uero, che quei rami, che nõ si possõn'hauer con gli uicini, è forza batterli con le pertiche; onde sono poi colte quelle dalle gen-

ſecondo che cadono in terra. Ma confettarle uerdi ſi pigliano quando ſono proſsime al farſi nere; & con tal diligentia che non ſi ammachino in modo alcuno.

VIN. Che uia ſi tien nel condurle in perfettione.

GIO. BAT. A confetarle in poco tempo, & che reſtino belle, ben verdi, & buone, ſi pigliano raccolte non piu di tre giorni aſciute, percioche altramente patiſcono nel conciarle. Et però eſſendo una quarta colma (come ſi uendono coſi tra noi) ſi pigliano tre coppi di buona cenere ben criuellata, & mezo di calzina netta (bagnata, & nò,) & ſi pone ogni coſa in un uaſo di aqua, laquale ſia tanta, che ui poſſano inondar le oliue. Et meſcolata ben la detta cenere, e calcina, ui ſi ponghino, & ſi meſcolino ben'inſieme, sì che non ſi amacchino. Et laſciatele coſi per otto, o dieci hore, ſe ne pigliano alcune, & lauatele bene, ſi tagliano per ueder ſe la polpa ſi diſtaccha dall'oſſo; percioche diſtaccandoſi, è ſegno che ſono concie, altramente ſi laſciano quel poco piu, fin che ſi diſtaccano. Poi fatto queſto, ſi lauano fuor di quella compoſitione fin che reſtano ben monde, & ſi pongono dapoi in uaſo netto, & ui ſi fa la ſalamora; mettendoui del policiolo, o ſerpillo, o ſementi d'aneſi, ouer fuſti di fenocchio. Ma chi deſidera di conſeruar ſimili oliue, ui ſi cambia la detta ſalamora almeno ogni tre meſi, percioche altramente perderebono la bellezza, & buon ſapore.

VIN. Mi piace piu queſto modo che'l mio della calcina nuoua; vnde dubitando che'l mi noiaſſero nel mangiarle, ſon ritornato a tagliarle, & purgarle ſolamente con l'acqua corrente.

GIO. BA. A confettar le oliue, come ui ho detto, non pure non ſono mal ſane, ma ancor ſi conciano piu facilmēte; & aſſai piu toſto, ſenza che reſtano piu uerdi, & piu belle.

VIN. Lodate uoi il conciar le oliue ben mature, come in alcune caſe ne ho mangiate di groſſe delicate?

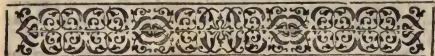
GIO. B. Non ſolamēte cōmendo queſte oliue ben nere, poiche ſono piu ſane, & migliori delle altre; & maſsimamente ſe ſono ordinate con ragione; ma etiandio perche ſi cōſeruano molto tempo ſenza ponerle nell'acqua, o nella ſalamora, le quali a cōfettarne una quarta ſiano ſeccate all'ombra, doue ſoffi il vento, & ui ſi pone una libra di mele, vna d'oglio, una di ſale, vn'oncia di pepe, vna di garofani, vna di aneſi, vna di ſemenza di coriādoli ben peſtate con le dette coſe, & il ſucco di otto, o di dieci limoni, o di buoni aranci di mezo ſapore. Et come ſono bene ordinate, & meſcolate queſte coſe inſieme, ſi mettono in una olla al freſco, & durano perfette tutto l'anno.

VIN. Hauete per meglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO.

GIO.BA. Nō è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre meglio re, piu dolce, più chiaro, & piu diletteuole per mãgiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi; sì perche nõ si potrebbe supplire a tanta copia che si raccoglie (per esser più difficile, che'l torchiato) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stando che'l torchio rende sempre piu oglio, che non fan'i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & special mente quanto è bello da lauorare, ottimo da brusciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere; ma perche habbiamo ragionato a bastanza, e ben che ci leuiamo di quà, & che ui ritorniamo dimani per parlare di quanto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto a quanto ui piace.

IL FINE DELLA V. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,
GIORNATA SESTA;

Come si possono far'Orti per vaghezza, & per vtilità.

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar'il sesto giorno a casa dell'Auogadro, pur nell'hora solita; e vedẽdo cominciare una rugiadella, dubitando di maggior acqua ascese sopra il cocchio copto di corame; onde giõtoui entrarono p la pioggia che tuttauia cresceua, p ragionare in un bel camerino a canto la sala grãde, che guarda a Leuãte, & p tutto l'Orto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'arãci, & d'altri bei uasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rendeuano uaghezza mirabile. Onde hauẽdo il Maggio prima ben cõsiderato il bell'ordine di tutte quelle cose, cominciò, dicẽdo:

Po-

Poscia che hieri parlassimo delle cose che conuengono a i giardini, io desidero che hoggi raggioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora, che sono di commodità, & d'vtilità.

Le lodi degl'orti

GIO. BA. Nõ è dubbio alcuno, che fu sẽpre di grã cõtento l'hauere vn bell'Orticello, & piu ancora secõdo il potere, & volere d'ogni animo gẽtile, come chiaramẽte si veggono per tutto il mõdo nelle infinite fabriche antiche, & moderne; & non tãto nelle Città, & Castella, quãto nelle Vile; secõdo ch'hebbero già principio dal famoso Epicuro, nella grã città d'Athene, ilqual dopo i sudori de gli studi, v'andaua ogni di per ricreare, & fortificare i lassi spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Feaci? ilquale hauendo piu Orti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe, & di fiori, dopo i graui negotij cotidiani del suo gran Regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie, che lo premeuano molte fiate sin'alle uiscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haueua in Roma Orti di tanta uaghezza, che spesse uolte ui andaua Ottauiano Imperatore solamente, perche si ricreaua, & compiaceua più di quelli che d'ogni altra bella, o maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocletiano Imperator Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali con le proprie mani coltiuauano, & ordinauano i lor'Orti? dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre fu cosa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarsi de' begli Orti.

VINC. Quanto più mi hauete allegato questi huomini cosi grandi, che si dilettarono mirabilmente de' begli Orti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono farsi, & quali siti sono buoni, & commodi per farli belli.

Trattato del fare gli horti belli.

GIO.B. Si come hieri ui dissi i che modo si debba porre un giardino, nõ meno si debbe far d'ogni Orto; & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana uerso l'habitatione del patrone, accio che dalle finestre si possa cõmodamente goder per modo di ꝓspettiua; & specialmẽte quãdo è fatto più tosto per allegria, che per utilità; come per adesso intendo che ne ragioniamo, & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito à ꝓposito si põga parimente l'Orto giusto ꝑ quadro; & si cinga di bel muro, o di folta siepe, laquale sia potente, di belli spini biãchi, o di uerdi sanguini, o di altre simili sorti, che siano cimate, & polite a' suoi tempi: Ilquale sia bẽ uguale, & nõ molto pẽdẽte, accioche l'acque piouane nõ portino uia le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & bẽ

nette

nette di pietre, & di male herbe, con darli poi a suoi tempi del letame uecchio, & assai. Ma lodo, che questo Orto sia partito in quattro parti co i uiali per mezo, & attorno, i quali siano larghi non meno di tre braccia, & salegiati di quadrelli bē cotti, cō una colla attorno, che sia a canto de' muri, e larga circa due braccia e mezo: col uiale però tra quella, e i quadri. Che a far ben polito quest'Orto, sta ben che la detta colla, & quadri siano fatti co i mureli non piu alti d'un braccio, & coperti di belle lastrete di pietra, come ue ne son molti nella nostra città.

VIN. Certamente ch'egli è bel uedere un'Orto come hauete diuisato; tuttauia mi par piu vago un'alro, che sia ordinato in varie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triāgoli, & d'altre cose uaghe da uedere: Il quale sia anco copioso di piu herbicine saporite, di gigli, di rosette, e di uiole di diuersi colori; & nō meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, magiorana, basilicò, & altre piu sorte d'herbe bellissime e odorifere.

GIO. BA. Mi piace nō poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite; & massimamēte, quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal'Orto habbia una bē fatta porticella cō la sua capelletta bē dipinta all'incōtro, che corrispōda in capo per prospettiua, nella quale si possa star'a leggere, a cantare, a sonare, a ragionare, & māgiare cō gl'amici. Ho poi veduti alcuni Orti circōdati di siepe foltissime, e cōcie talmente che cime alcune, & ramuscelli nō spōtauano in altezza, o nel corpo fuor dell'ordine: Le quali tāto piu faceuano bel uedere, quanto ch'erano o tutte di sanguini, ò di lauri, o di mirti; & oltra che haueuano i uiali intorno, & per mezo a modo di croce ben salegiati, haueuano parimente in luogo de' murelli, le siepi di lauanda, o di rosmarino, o di busso, o d'altre sorti simili, ma belliss. per nō esser piu alte d'un braccio e mezo, le quali erano concie cō tanto magistero, che nō vi era pur'vna foglia, nō che ramo, che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre, & grosse, come se fussero tanti murelli bē quadrati. Et tanto piu erano queste cose uaghe da mirare, & da godere cō allegria mirabile, quāto che ui si uedeua esser l'albergo d'infiniti uccellini, che cōtinuamēte giorno, e notte a gara cātauano, & garulauano gorgheggiādo piu che poteuano cō diuersissime soaui uoci. E appresso di qste cose, u'erano tre pergolette in forma di capellette, ma folte di belli gelsomini o di rose o di mirti o di lauri, cioè una al l'incōtro della porticella, doue s'entraua, & l'altre una p lato, & tutte tre in capo de' uiali, che andauano p mezo, e cōgionte cō le dette siepi che chiudeuano tutto l'Orto. Che stādoui dētro, pareua ꝑpriamē te che si fusse in tāte uaghe grotticelle fatte solo per filosofarui amena-

namentò con satisfatione d'ogni intelletto. Oltra che non posso mancare che non ui dica etiandio d'alcuni altri horticelli, i quali non solamente erano circondati di belle siepi; ma hauēdo i quadri senza murello, haueuano però le pergolette di rose, o di gelsamini, o di lauri, o di mirthi, che copriuano con gran uaghezza tutt'i uiali mattonati, ch'erano in croce, & attorno; lequali passeggiandoui sotto, rendeuano mirabil uaghezza, & commodità: & ben che non fussero molto alte nè molto larghe: nondimeno per la lor bella forma, & bella uerdura, dauano gran satisfatione a coloro che le mirauano; & godeuano.

VINC. S'ofasfi, io direi esser piu belli gli Orti fatti con siepi, e pergolette uerdi ben'ordinate, che quegli altri co i muri, & murelli; stando che rēdono maggior'allegrezza, & amena ꝓspettiua, & che (come dite) ui si gode la dolce armonia de gli uccelletti, che ui dimorano.

Dell'orto, & peschiera, & fontana de' Cōti di Barco.

GIO. BA. Io ui potrei dir'ancora de gl'altri diuersi Orti belli, poi che ue ne sono d'altre forme pur'assai; fra i quali non posso tacer qllo così singolare de' Magnifici Cōti Martinēghi di Barco, ꝑ li ꝑgolati de' limoni, ꝑ le uie salegiate, & per li murelli forniti di pittari, & d'altri bei vasi pieni di varie gētilezze, che rēdono grā satisfattione a tutti ꝑ gli odori, che gettano; senza che è accōpagnato da piu riuoli correnti, dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana: La quale ꝑ esser fabricata cō mirabil'arte, forse che nō ne ha un'altra simile tuta Italia.

Della fōtana de i nobili Cazzaghi.

VINC. Cōfesso ancor'io, che quell'Orto è bellissimo per piu cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per verità mi pare non men marauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botesino; & massimamente per esser'accompagnata d'alcuni orticelli vaghi, pieni di cedri, di limoni, & di aranzi bellissimi; & anco per esser sito suburbano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

Trattato delle herbe gētili, comenciando dalla lattuca.

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni Orto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalata, cominciarò a parlarui della lattuca, la qual'è pregiata per la migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è grata al gusto, come anco perche rifresca, mollifica il corpo, fa abondar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta da gl'infermi; oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici, & malinconici. Et ben che ue ne siano di piu forti, però tutte uogliono terreno grasse, polueroso, netto, & leggiero, o casalino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BA. Questo auiene, percioche si seminano d'ogni mese, fuo-

ri però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto sia poi dell'indiuia, dico, che per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata, è quasi simile alla lattuca per conto di bontà, & di rinfrescare, & massimamente quando è stata legata, & diuenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambiccarla, & beuer l'acqua così pura, & ne i siropi; è anco buona, & sana in minestra.

Della indiuia.

Parimente per mangiare nell'insalata, nõ solamente è buona l'herba detta dragone, ma è saporita talmente, che morde la lingua, & con soaue odore, & sapore, la quale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, & è anco delicata per condire nell'aceto: Ma per non far semenzi, si ripiantano le radici, e fanno facilmente de i germogli assai. Vero è, ch'ella non viene se non ne i terreni buoni, & al solino, & stà sempre verde, fuori che la foglia muore nel gran freddo. *Hà virtù di diminuir la milza, aprir le oppillationi del fegato, conforta lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Del dragone.

Parlando poi dell'herba citrona detta basicchia, & melissa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogn'altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalatta, & condita nell'aceto; & anco per ponerla ne i siroppi lãbiccata. E ben uero, che si mantiene se nõ nel buon'aere, e ne i terreni qualificati a lei; *La quale non solo è ottima contra la peste vsando la a qual si voglia modo, ma anco quando si dubitasse di qualche cosa venenosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i funghi, ò altre cose simili.*

Della citrona.

VIN. Essendo q̃sta gentil'herba difficile a mãtenersi ne i grã freddi, lodarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BA. Vi è ancora la citronella, la qual'è gentile, bella, & buona verde nell'insalata: Et benche sempre fa semenza, si può anco ripiantare facilmente. *Beuuto il succo quattro, ò cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli, è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de i scorpioni, de i ragni & al mangiar de i funghi.*

Della citronella.

* Non meno vi è la segrezuola detta da Dioscoride satureia, & da Plinio culina, la qual'è di odore simile al thimo, ma minore, & più tenera. Et oltra, ch'ella è di sapore delicato, & molto odorifera per mangiare verde, e secca in diuersi cibi, è anco bella da vedere ne i pittari, & altri bei uasi. Si semina al principio di Febraro, o dapoi, secondo che i siti sono caldi, ò freddi.*

Della segrezuola.

Ancora è buona nell'insalata l'herba stella, la quale oltra che fiorisce due, & tre uolte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Dell'herba stella.

Non manco è buona la rucola gentile, la quale similmente fiorisce due, & tre uolte l'anno, & si mantiene per molto tempo, senza che

Della rucola.

è per-

è perfetta per lambiccare, & ponerla ne i ſiropi. *Beuuta la decottione, è buona alle oppillationi del fegato, & alle rene.*

Dell'herba acetoſa. Si può medeſimamente lodare l'herba acetoſa per eſſer buona nel l'inſalata, & bella da vedere. Et oltra che fioriſce, & ſi mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambicare, & per li ſiropi. *Mangiandola a qual ſi voglia modo, è anco ottima alle febri di ſtate, & maſſimamente a lle peſtilentiali.*

Della boragine. Per mangiare poi in mineſtra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & ſana l'herba borragine, & anco nell'inſalata mẽtre è tenera: *La quale è ſingolare nel mangiare le foglie crude, & cotte, ma piu i fiori, poiche allegrano il cuore, purificano il ſangue, confortano i ſpiriti uitali, et corroborano il polmone: A tale ch'ella può dire quello che ſi troua ſcritto.*

Ego ſum borago, quæ gaudio ſemper ago.

Del petroſemolo. Appreſſo dico, che l'herba petroſemolo ha molte proprietà; percioche ella fa bel vedere per eſſer minuta, baſſa, & uerde d'ogni tempo; & è perfetta nell'inſalata, nel far la ſalſa, & cotta in piu mineſtre, negli uccelli, ne i peſci, & nell'altre coſe. Onde tenendola cimata, dura longo tempo: ma il primo anno non ha buona ſemenza, & gli altri ſi. *Et oltra che e perfetta per lambiccare a beneficio dell'huomo, genera anco ſangue acuto, di maniera ch'ella è migliore per gli flemmatici, che per li colerici, & ſanguigni: Senza che mangiando le ſue radici cotte con buona carne, ſono perfette alle oppillationi del fegato, delle reni, & a coloro che patiſcono le ſabbie, & pietrelle.*

Della portulaca. Parlãdo pur di queſte herbe p mãgiar nell'inſalata al tẽpo del caldo, è buona la portulaca: *la quale nõ ſolamẽte refreſca il fegato, & l'ardore delle reni: ma reſtringe il fluſſo del ſangue, & ſpecialmente quello che prouien dal petto.* Vero è ch'ella ſi digeriſce con difficoltà, & dà poco nodrimẽto.

Del radicchio. Sapete poi quanto è ſano il radicchio, del quale ſi mangiano le foglie coſi crude, come cotte, nell'inſalata, cuocendo parimente le ſue radici: *Onde mangiando, o beuendo la ſua acqua a qual ſi uoglia modo, apre le oppillationi del fegato, & della milza, & conforta lo ſtomaco.* Et queſta herba è meglio ripiantarla, che ſeminarla; percioche uien piu bella, & fa le radici piu groſſe, che ſi acconciano pur nell'inſalata.

VINC. Hauete uoi il radicchio, & la cicorea per una medeſima herba, come generalmente tengono i noſtri Speciali?

Della cicorea. GIO. BA. Quantũque la cicorea ſia diſſimile ne i fiori al radicchio; è però di natura una medeſima coſa: eccetto ch'ella è auuta per ſaluatica, & egli per domeſtico; & ha le iſteſſe uirtù, che ha il radicchio.

Dei porrini. Sono ancora buone herbicine i porrini con le altre herbe nell'inſalata, i quali ſeno belli da uedere, per eſſer ſottili di foglia, & uerdi

tutto

tutto l'anno, et anco diletteuoli quasi a tutti. Si feminano al tempo de la Primauera, quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta a parlarui etiandio della betonica, la quale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella mineſtra, & ancora in altra coſe; ma è ottima ſimilmente per ſanar le ferite della teſta, le oſſa rotte, gli occhi, lo ſtomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre aſſai infirmità. *Della betonica.*

VIN. Eſſendo queſta herba la corona di tutte l'altre, ſi può anco dire quel volgato prouerbio. Tu hai più uirtò che nõ ha la betonica.

GIO. BA. Hora io hò detto maggior parte dell'herbe gẽtili, che ſi mãgiano per inſalata, voglio nõ meno parlare dell'altre ſimili, che ſono buone p mineſtra, e che abbeliſcono ancora ogn'horticello. Onde cõminciãdo prima dalla mẽta odorifera, & ſaporita, dico ch'è buona la gẽtile per poner nell'altre herbe che ſi mangino in mineſtra, ne i legumi, ne i cibi frutti. & in altre coſe; la quale ſi piãta, e nõ ſi ſemina. *Prouerbio.* *Della menta.*

Similmente ſi può pir de l'herba detta poleggiuolo, la quale per eſſer medeſimamente odorifera, & ſaporita; è buona quaſi in tutte le mineſtre, & in altre coſe. *Et oltra che prouoca i meſtrui, & ſcalda lo ſtomaco, & l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.* *Del poleggiuolo.*

Ragionandoui poi dell'herbe bianche, dico che ſono ſane, & buone in mineſtra, nell'inſalata, & nell'altre coſe, ſenza che fanno bel vedere per lo ſtare verdi ſempre, & per fiorire d'ogni tempo. *Dell'herbe bianche.*

Ancora ſono molto buone le ſpinaccie per mangiare leſſe, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & maſsimamente al tẽpo del Verno, del Carnouale, & della Quareſima inſin'al Maggio. Si ſeminano di Agoſto, & ſtanno belle fin che fanno la ſemenza, quando ſono ſeminate al principio, ma ritardando a ſeminarle ſino a gl'ultimi giorni, non la producono. *Le quali mangiate inanzi a gl'altri cibi, lubricano il corpo, ma nuocono allo ſtomaco*. Onde a farle naſcer bene a quel tẽpo, biſogna ſeminarle dopo veſpero, & coprirle cõ la ſtoppia, & nõ cõ la paglia, per nõ ſtar coſi ſoſpeſa nell'adacquarle di ſera co i ſecchi pian piano, almeno per tre ſeguenti giorni. Et chi faceſſe queſto medeſimo ſopra l'altre ſemẽze ſeminate nei tẽpi caldi, naſcerebbono anco ſempre beniſsimo. Ma a cõſeruar le ſpinaccie da i geli, conuien coprirle ben di foglie di noci, inanzi, che cadano alcune brine. *Delle ſpinaccie.*

Nõ meno ſono buone le biete in mineſtra, in torte, in tortelli, & in altre coſe d'ogni tẽpo, ma biſogna ſeminarle di Quareſima, & fra l'anno, p hauerne ſempre di uecchie, & di nouelle: Tenendo piu toſto delle bianche, che delle verniccie; percioche ſono piu belle da vedere, & piu tenere. *Poi lubricano il ventre, prouocano lo ſternuto, purgano la teſta da catarri, & lauãdola cõ la liſciua loro, la liberano dalle ſquãme della cotica.* *Delle biete.*

Poi

Della schiaria.

Poi p herba odorifera, e saporita, è buona la schiaria in minestra cō altra herba, la quale si semina di Quaresima, & d'altri tempi per hauer ne tutto l'anno: Onde secandola all'ombra, & mettendola poi ne i uini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di moscatello, & il medesimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano della muffa.

Del cerbolo.

Appresso per herba buona ui è il cerbolo mescolato con altr'herbe in minestra, ilqual si semina di quaresima, e fra l'anno p hauerne sēpre.

Della bugolosa.

Medesimamente per herba sana, & buona ui è la bugolosa, la quale si mangia in minestra con altre herbe, & nell'insalata. Et come fiorisce, è tempo di lambicarla; conciosia che l'acqua è perfetta in più cose medicinali. Si semina di Quaresima, & fra l'anno a chi piace.

VINC. Dapoi che uoi hauete detto quasi di tutte le nostre herbe gentili, che si mangiano diuersamente, desidero che mi ragioniate anco di quell'altre, che si metono ne i bei uasi per ornar simili horticelli.

Della magiorana.

GIO.BAT. A far politi tali horticelli, come dite, lodo parimēte la maggiorana, poiche è sempre odorifera, & ben uerde; onde per essere spessa di ramiscelli, & di minute foglie, non tanto si può conciar'a piu modi ne i uasi belli, ma ancor'è buona da lambiccare: *& essendo bollita nella liscina disecca i catarri & le pagliuole, ò squamme della testa senza che'l succo tiratto per lo naso fa starnutare, & lo purga benissimo.*

Del basilicò.

Nō meno è gentile il basilicò, per esser odorifero, e star sempre uerde, oltra che i ramicelli con foglie spesse, & minute, si acconciano con facilità in diuersi uasi belli, che fan bel uedere. Et medesimamente si fa del morbido detto citronato, quando è cōcio ne i pitari, o altri uasi.

Della mortella.

Parimente per poner'in simili uasi è buona la mortella; percioche è odorifera, & stà lūgamente uerde, & anco è facile da accommodarla con piu bei modi: Onde, essendo lambicata, i Profumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramēte che ciascuno si allegra molto, quando si uede in bell'horticello piu sorti di uasi posti con ragione sopra i quadri con simili herbette ben formate a figure di fontane, di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di uccelli, & altri animali.

Delle uiole.

GIO.BA. Per bellezza naturale ui sono le uiole cōmodate per tener ne i pittari, & altri bei uasi, le quali stanno lungo tempo uerdi, & fioriscono per piu mesi, allegria in uero molto uaga, & massime quan do ueggono piu fiori diuersi di colore, come ue ne sono di tāte sorti.

De' garofani.

Appresso fanno bel ueder'i garofani ne i medesimi uasi, sì perche stanno sempre uerdi, come anco perche piu uolte l'anno producono fiori uermigli, incarnati, bianchi, & mescolati; i quali non solamente sono i piu uaghi, che tra noi si trouino; ma ancora sono i piu odori-

feri-

feri, & piu gentili per tener'in mano.

VINC. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragioniate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano, & si piantano ne gli Orti per vtilità, i quali si tengono, ò affittano, ouero si danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI ORTI COMMVNI.

GIO. BA. Lasciandoui da parte le regole, che si osseruano nel far bẽ crescere, & diuenir belle tutte le herbe, et frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, cominciarò a ragionarui de' cauoli, ò verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi; I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggiero, & piu ne i paesi tẽperati, che ne i caldi; come si vede, che nel grã caldo non tanto non sono diletteuoli da mangiare, quanto che allhora sono mal sani; ma solamente sono buoni la Primauera, ouero l'Autunno: & massimmmẽte quãdo sono mortificati dalle brine. Et bẽche quelli che si adacquano nel grã caldo, siano bẽ verdi, & belli, tuttauia si vede, che d'ogni altro tẽpo sono piu saporiti gli altri, che non sono mai adacquati. Et oltra che ne son di crespi, di capucciati, di uerzi fiori, & di verzi rape (de' quali se ne piãtan'all'Aprile p lo verno, e all'Agosto p la Quaresima) ui si taglian'ancor'allhora le cime delle lor radici.

De' uerzi, ò cauoli.

VIN. Sempre mi piacquero i verzi a suoi tempi, & specialmente quãdo sono capucciati, o stati legati all'Autunno in cima delle foglie, perche uengono di dentro in pochi giorni bianchi, & frolli: Ma è meglio a piegarli di gamba in gãba, & coprirli di terra, poiche si fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BA. Non si femimino, o piãtino mai uerzi appresso le viti; atteso che le sono tanto essosi, che si ritirano da loro, come fa l'un nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa uedere, che seminando le sue semenze uecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. *Poi il brodo de i verzi cotti beuendol'inanzi pasto con l'oglio mollifica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir in vn'altro, questo ristagna i flussi. Et oltra che'l succo loro con lo zucchero gioua alle tosse, a gli asmatici, & a i tisici: le semenze ancora sono perfette per dar'ai fanciulli nel brodo, quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella lisciua fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.*

Venendo poi a' capucci terrati come palle rotonde, dico che ancor che siano in parte simili alle uerze, sono però dissimili nell'esser buoni

De i capucci.

ni per noi, fuor che di Maggio; & di Giugno; benche in Venetia sono pregiati nel verno. Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, & letamati piu dell'ordinario.

Delle rape.

Ancora sono di gran commodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quãdo piu sono spogliate, tanto piu rimangono picciole quelle rape: Le quali non vengono belle in grossezza, & in abondanza, se quel terreno non è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur'assai. Et questo frutto fu sempre grato a tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili. Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in cõposito, *prouoca l'orina, gioua alle renelle, & dà buon nodrimento, ma grosso; & benche nuoce allo stomaco per esser ventoso, pur è concesso alle volte a gli ammalati,* le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non ui vien bel frumento, o altro grano, ancor che ui sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per smagrire ogni terreno; percioche la rapa dannegia assai piu di lei. E ben uero, che lodo coloro, che seminan ne gl'Orti delle minute, & tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiare al tempo del Carneuale, & de la Quaresima, perche allhora sono delicate.

Del rouaiotto.

Poi nõ lasciando i nauoni, che sono simili alle rape, eccetto che sono alquanto giali, & piu sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, il quale è delicato nel mangiare, a piu modi: Si piãta a mezo Febraro, & poi ogni quindici giorni, per hauerne di mese in mese di uerde, secondo che piu se ne ua piantando, & anco se ne fa seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è, che sempre è ventoso, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser assai dolce.*

VINC. Sõmamente mi piace questo frutto verde in minestra, & cotto nell'acqua semplice, & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Della faua brouentana.

GIO. BAT. Non manco è da commendare la faua brouenta, che si piãta ne gli Orti ben'ordinati, di Ottobre, di Nouembre, & di Decembre (pur che la terra non sia gelata) per mangiarla alla Primauera uerde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Poi per cosa utile è bene a seminare in copia de' pori al principio di Febraro, & ripiantarli all'Agosto, tagliandoui le cime delle foglie: percioche, sì come quelle si mangiano tutto l'anno in minestra, & in altre cose; non meno si mangia il frutto uerde, & cotto per piu tempo. *E vero, che tutti i porri nuocono allo omaco per esser ventosi, ma cotti nella*

se-

seconda acqua sono sani. Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle Orec chie, & le semenze sono a piu modi ottime a i veleni.

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mangiati di cotti, & di crudi: nondimeno è anco qualche tempo che io gli ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma piu tosto de' contadini.

GIO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rusticani, voglio che ragioniamo dell'aglio, il quale per l'ordinario si pianta di Febraro, ma meglio è di Nouembre per venir piu grosso (se però il terreno è a proposito) e sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è vecchia, & ch'egli è in tre foglie: percioche non ritorneranno cosi tosto l'herbe, come farebbono quando è buoua. Et à cõseruarlo si caua quã do è vecchia ben maturo, e si fa stare al Sole sin ch'è secco; & poi si tiene in luogo, che non sia humido, & che nõ ui giunga il Sole; perche durarebbe poco tempo. *Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente contra i vermi: Et però sta bene ch'egli sia chiamato Triaca de' contadini. Si mangia cotto per le tossi vecchie, & stretture di petto, & crudo per li vermi. Et il brodo doue sono cotti i suoi cosloni con le foglie fattone clisteri, & ca'del lo sopra il ventre, libera da i dolori collici, & scaccia le ventosità.*

Dell'aglio.

VIN. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mentre sono tenerine, e morbide le foglie col sale, e nell'insalata, & anco in minestra, & altre cose: Oltra che essendo maturo, & buono cotto, pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

GIO. BA. Vi son'ancora le scalogne, le quali, benche siano simili al l'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piãtarle: tuttauia sono in altre cose dissimili; percioche producendo vna spica d'aglio piu spiche, fa nascere sopra terra solo vn festuco cõ le foglie lunghe, & alquãto lar ghe: & per cõtrario si uede, che quãtunq; vna spica di scalogna produ ca piu spiche, nõ ꝓduce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglieta minuta, & tondetta, le quali poi per esser sette, & otto, o piu notte insieme fann'un boschetto bello, che dura per piu mesi. Et queste medesime foglie son buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra cõ l'altre cose. *Basta che'l frutto ha le medesime virtù che ha l'aglio, ma è piu noioso allo stomaco per esser' anco piu acuto.*

Delle scalogne.

VIN. Sempre le scalogne furno grate a i contadini, onde per mantenersi sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude e cotte d'ogni tempo.

GIO. BAT. Per frutto che sia forte, & alle volte dolce ui sono le cipolle, le quali vogliono terreno simile, & ben'ordinato a quel del l'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto, & si ripiantano sin'alla Pasqua, & sempre rare, accioche possano diuenir piu grosse.

Delle cipolle.

VIN. Ancora che queste cipolle siano cibi di contadini, da chi le mangiano cosi saporitamente uerdi in piu modi cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco p li nobili dopo Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, e ne i guazzetti, come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guazzetti. *Pestandola cippolla cruda, & ponendola cosi sopra ogni luogo del corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

De' cocumeri, detti in Toscana citrinoli.

GIO.BA. Per frutto frigidissimo ui sono poi i cocumeri, i quali si mangiano nel tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche, & meloni, & si mangiano di Gugno, di Luglio, & d'Agosto; ma uogliono terreno molle, & grosso.

V'INC. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me uoglio credere all'Eccellente Metthiolo, che consiglia a rifiutarlo, conciosia che'l nutrimento suo si accumula pian piano nelle uene nostre; onde putrefacendosi poi, cõ ogni leggeretta occasione, genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

Del melone.

GIO.BAT. Stando ch'io sono del uostro parere, uoglio che parliamo del piu grato frutto che sia fra noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale nõ solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggieri, che siano netti, & ben letamati; Si piantano le semenze di Marzo separate con la terra alta sopra, & non in luoghi ombrosi; & si letamano piu tosto con letame uecchio, che con fresco, & di p ecora, o di capra, che di bestie grosse. Le quali semẽze si ano tenute bẽ nette d'ogni herba subito che son nate, insino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i melloni siano in bontà fallaci in questo paese; nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la utilità grande, che se ne caua; & massimamente piantando delle zatte: atteso che non fallano in dolcezza. Ben'è uero, che i meloni furono sempre mal sani, ma i medici biasimano maggiormente le Zatte. Vero è, che le scorze di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. Et oltra che sono ottime per confettare col mele, o col zuccharo, & per compostare, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate uerdi, sottilmente, & poi ben seccate) *Le semenze confettate pur col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati: per ciocbe non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma prouocano l'orina et mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

Delle zucche.

GIO.B A. Per frutto di ortaglia non ve ne'è alcuno, che sia miglio

re

re delle zucche bianche, le quali sono fane in mineſtra nell'eccesſiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio; oltra che i colli ſono per fetti in compoſta, per condirli col mele, & col zucchero. Si piantano le ſemenze di Marzo ſeparate al modo de' meloni, & ne i luoghi ben graſsi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non ſi piantino quelle che reſtano in cima, & le buone che andaranno a baſſo naſceranno beniſsimo. Ma meglio ſarebbe a metterle nel latte per una notte, percioche ſi uederebbe il medeſimo effetto, & ſarebbono i frutti dolci. Si traſpiantano come hanno tre, o quattro foglie, & ſi pongono doue facilmente poſſano aſcendere in alto, perche diuengono migliori, che non fanno quando uanno per terra. Vero è, che quanto piu ſono lunghe, & ſottili, ſono etiandio piu tenere, & piu ſaporite: però ſi piantino le ſemenze cauate da i colli lunghi con le punte uerſo il Cielo; percioche diueniranno anco tutte lunghe. Ma biſogna ſpuntare tutti i ſuoi ceſpugli, come ſono alquanto creſciuti, accioche gittino piu rampolli, & quelli piu quantità de frutti. Et oltra le ſue buone qualità che ſono note a tutti, ſon'anco migliori per li colerici, & aſciutti, che per li flemmatici, & malenconici.

Taccia le zucche marine, per eſſer di uarie ſpecie, & le turche ancora, le quali ſono buone per mangiare in mineſtra, in torte, fritte nell'oglio al tempo del Verno, & della Quareſima; & uanno piantate al modo dell'altre dette.

VIN C. Non tanto mi piacquero ſempre le zucche per le coſe che hauete dette: ma etiandio perche quando ſono ben mature, & ſecche ſi fanno in fiaſchi per ponerui del uino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

GIO. BA. Per frutto ancora d'ortaglia ſono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) percioche ſi mãgiano tutt'il uerno cotti nella inſalata, e in cõpoſta al tẽpo della Quareſima, Iquali ſi ſeminano di Maggio ĩ terreno bẽ netto, e bẽ letamato e poi ſi zappano, e ſi tẽgono bẽ netti d'ogni herba che uiene, mẽtre che ſono tenerini; e ſono buoni dal'Ottobre ſino a Paſqua. Ma biſogna cauarli di Nouẽbre, e leuarli le foglie, & dapoi cõſeruarli ſotto la ſabbia; pcioche altramẽte gelarebbono.

De i gniferi, ò carote.

Parlandoui poi delle paſtinache, dico che quantunque uogliano le medeſime qualità de i terreni, & altre coſe, che ricercano i gniferi, o carote in radici, che paiono alquanto ſimili di forma, tuttauia ſono diſsimili di colore, di ſapore, & di lunghezza. Si ſeminano di Maggio & di Giugno ſolo, & in compagnia de i gniferi, & delle rape; & ſi mantengono un'anno, & dui in terra: onde per lo cader de i fiori, ſe ne trouano di uecchie, & di nouelle, che ſono buone nel uerno, &

Delle paſtinache.

nella Quaresima in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali mangiando le prouocano la orina, e i menstrui, & le foglie trite, & peste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe a i contadini, sono perfettissime a quel male.*

VINC. Per esser questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

De i ramolacci. GIO. BA. Ancora sono buoni i ramolacci, i quali si seminano d'Aprile, & si mangiano a mezo Giugno, & massime da coloro, che taglia no le biade; Ma perche fanno tosto semenza, si seminano un'altra uolta al fin di Luglio, per mangiarli al Setembre fin dopo Pasqua. Cauandoli però inanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

De i rauanelli. Medesimamente seminando i rauanelli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno: ma perche fanno altresi tosto semenza, & può seminar di Luglio, & conciandoli poi nella sabbia, si mantengono buoni fin dopo Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dal l'orinare con brusore, & fanno vscire le pietrelle dalle reni, & vessica.*

VINC. Parimente queste dui sorti sono buone per li metitori al tempo loro, ma non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio. GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiandio d'alcuni altri gentili; fra i quali comin ciarò dal fenocchio, frutto in uero d'ogni Orto, il quale si semina di Febraro nel terren leggiero, o casalino, & con semenze non piu d'un anno. Che ponendolo per una notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tanto piu dolce; ma bisogna tenerlo ben netto finche sarà fatto grande: altrimenti restarebbe affocato da quelle cattiue herbe. *Mangiato il frutto a qual si voglia modo, scaccia la ventosità, & fa abbondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VINC. Fu sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiar lo uerde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuci tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale, ne i uasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'herba buona. GIO. BAT. Per herba sana, & commoda non ui è che inanzi la herba buona, detta da altri herba santa: Et però non è marauiglia se tutti ne uogliamo ne gli Orti nostri. Et benche il frutto si può seminare, nondimeno per produr ogni gamba piu figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, & fanno facilmente frutto, il quale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intiero, & pesto in cose assai, senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'insalata, nella minestra, & nelle torte, e tortelli.

telli. Si pianta di Febraro, o di Marzo, ma rara; percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno piu figliuoli; onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'una contra l'altra, & si guastano. Et però è bene a mouere le gambe, e sue radici ogni tre, o quatro anni, & ripiantarle in altri luoghi.*Poi seccata innanzi all'ombra, essendo ben pestata, e perfetta à piu infermità: Oltra che beuendo il succo a digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza acceto ammaza i vermi, gittandolo nelle orechi e mitiga il dolor suo.*

VIN. Per piu causa ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi atteso che li dà buon'odore, & li conserua per quell'anno dalle tarme.

GIO.BAT. Medesimamente in questi Orti grandi, ui debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biete, & altre herbe gentili, c'habbiamo detto: & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primauera, & si mantiene uerde un'anno & dui. *Et benche ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, mangiando solamente i cuori teneri col pane, & sale: Oltra che e perfetta nel far de l'oglio, che gioua ai dolori de' fianchi, & delle orecchie.*

Della ruta.

VINC. Nō solamente questa herba è ottima anco contra i ueleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpi, ma se ne seruono gli Essorcisti contra i mali spiriti.

GIO.BA. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraro, & di Marzo ne i terreni cōmodo a lui, ma si possono piantare ancor'i suoi germogli barbati, & ramicelli primamente ritorti. *Et ancora che quest'herba sia piu amara di tutte le altre, tuttauia, beuendo la sua decottione, libera gl'hidropici: & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi, che vengono nelle orechie.*

Dell'assentio.

VIN. *Lodo ancor'io quest'assentio poi che i ramuscel li, & foglie verdi sono perfetti ad ogni percossa del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, et uerde al mal di stomaco, se ne fa anche oglio, e succo per medicar più infermità.*

GIO.BA. *Parimente lodo l'apio, percioche seminandolo nella Primauera, è perfetto alle maccature, & liuidezze delle percosse; senza che l'oglio suo è ottimo a piu infirmita, & specialmente alle scarantie, che vengono nella gola, vngendola però spesse volte.*

Dell'apio.

Appresto per herba sana è buon l'aneto, ilquale si semina la prima uera. *Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infermità, molti mangiano le fogl ie in minestra con altre herbe insieme.*

Dell'aneto.

VINC. *Dioscoride dice, che beuuta la decottione delle frondi secche, et del seme suo, alla donna ritorna il latte, risolue la ventosità, leua i dolori del corpa, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & allegerisce il singiozzo.*

GIO.BA. Io vi potrei dir'ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca, hissopo, & altre simili, che sono più tosto medicinali, che buone da mangiare; ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

Della salvia. Diremo adunq; della saluia, laquale, per esser di commodità, & di sanità si uede anco che ve n'è in copia in tutti gli Orti. Questa benedetta herba uien più facilmente bella ne i luoghi aprichi, & caldi che ne gli ombrosi & humidi. Et pur ch'ella nõ sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fussero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre vi si mantiene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminare di Marzo, & d'Aprile, nondimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & ancor i ramucelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, o all'Ottobre. Per rimouerla si ritaglia al Febraro ugualmente alla terra, & uien più bella, & più tenera, & più folta in poco tempo. Et questa gentile herba è perfetta con le carni, uccelli, & pesci che si arrostiscono in più modi, & nelle cose che si mangiano in minestra; senza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) e condita col zuchero, & nelle diuerse composte, *& anco per esser cosa sana molti la pongono abondantemente nel pane che mangiano, & nel vino che beuono, per rimediar'a i catari, & altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa. Il che essendo cotta nel vino (lauandosi la bocca) monda i denti, e le gengiue, & fa buon fiato; & lauando gli occhi con l'acqua lambicata, chiarificata la vista.*

VIN. *Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con vn poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro dì separata dall'huomo, congiungendosi poi con lui subito s'ingrauiderà: Et per essempio dice che gli Egittij dopo vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beuessero di questo succo accioche generassero assai figliuoli.*

Del rosmarino. GIO.BA. Parlãdoui similmẽte del rosmarino, dico che oltra il bel veder, ch'egli fa ne gli Orti p esser sẽpre verde è saporito p mãgiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, è anco sano p molte infirmità. Si piãta ne i luoghi caldi, & almẽ soliui che nõ siano percossi dalla Tramontana; percioche nõ può patir gran freddo. Et però si debbe piãtar di Marzo a mezodì, & a cãto a qualche muro, & nel terreno grasso; & sia cõ radici, o con rametti nouelli ritorti, perche facilmẽte prẽderà.

VIN. *Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco, & lauandosene la testa, indurisce la cotica, conforta il ceruello, & ritiene i capelli che fussero per cadere:*

Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni a gli huomini malanconici.

GIO.B. Per frutto sano, & delicato, lodo gl'asparagi belli, e teneri, i quali vẽgono grossi nel terren soliuo, o ladino, o casalino, ouero spõgoso, q̃n siano tenuti ben grassi, e ben netti. Si seminano di Febraro, o di Marzo ꝑ Luna nuoua; ma per meglio è piãtar le radici, percioche si fruiscono piu tosto, che le semenze; stando che bisogna ripiantarle il secondo, o terzo anno. Ma perche quãto piu sono poste le radici al basso, ꝓducono tãto maggior copia d'occhi, e uengono piu grossi gl'asparagi, però, si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, e si pone tra l'vna, e l'altra in manco spatio, & in altezza piu che si puote. Coprẽdo prima il fondo di corni d'animali, i quali coperti di terra perfetta per tre, o quattro dita, e posti poi sopra gl'asparagi, giouaranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piouana; le quali siano poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gãbà sia lõtano dall'altra almen'vn piede di nuoue oncie, percioche quanto più sono le gãbe grandi, tanto maggiore spatio ui vuole tra l'una e l'altra; altramẽte, essendo spesse, in poco tẽpo suffocarebbono se medesime, e ꝓdurebbono il frutto picciolo. Le quali siano poi coperte cõ la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, e nõ piu; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gl'asparagi a se: Non facẽdoui dapoi altro che tenerli bèn netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame bẽ marcio, o piu tosto di segatura di corni, e sopra delle guscie d'vue in quãtità. Trahendoui addosso al seguente Febraro vn'altra terza parte della medesima terra, e criuellata, laquale sia netta di pietre, e caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto; & poi all'altro Febraro gittarli adosso tutta quell'altra, che ui si trouerà cauata, laquale nõ solamente sia criuellata (come ho detto) con criuello di filo di rame, o di ferro, percioche restarà ben netta, & ben sospesa; ma ancora, che gli asparagi sputino di sopra con piu facilità. Non tagliandoli piu tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio, cõciosiache quãto piu si tagliano, tãto maggiormẽte s'indeboliscono. Auertẽdo a tagliarli bẽ sotto terra; ꝑche tagliãdoli di sopra, q̃i costoni nel crescere, frustano le radici sẽza vtilità alcuna. Tenẽdoli poi caricati sẽpre di buone grasse all'Ottobre, e nettati al Febraro d'ogni letame grosso, di pietre, e d'altre herbe che vi fussero; zappãdoli nõ meno: ma nõ piu basso di quattro dita, accioche spuntino piu facilmente fuor della terra.

De gli asparagi.

VIN. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

GIO.

GIO. BA. Oltra a quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco pur di cauallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de piu mesi; ma meglio è la grassa che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle grati quando si batteno le lane.

VIN. Credete uoi che sia ben'a cauar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, o dieci anni, come fann'alcuni, pensando che producano piu grosso, & miglior frutto?

GIO. BA. Mai non si dourebbono mouer dal suo luogo; ma quando sono troppo spessi, si scoprano le radici al principio di Ottobre, e si leuino tutte le superflue, & si ripiantino altroue. Che facendo ben questo ogni tre, o quattro anni, non tanto si cauaranno tutte l'ingarbogliate, & fracide; ma si netteranno quelle che resteranno, lequali si potran coprir di gamba in gamba con vn capelletto di letame ben marcio mescolato con altra tanta terra criuellata, criuellando similmente la restante, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et questa è la uera uia per far che le radici produchino gli asparagi grossi, senza sterparle & ripiantarle un'altra volta, come fanno molti fuori di proposito; errore in uero notabile, & masimamente quando alcuni le portono; percioche non si dourebbe mai spezzar simili gambe, ma si dourebbe usar sempre ogni diligentia per piantarne delle piu spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità. *Essendo gli asparagi delicati, & sani a tutti: & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, e non troppo cotti mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto a gli ammalati, giouano al mal di pietra, al dolore dello Stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon'odore a tutto il corpo.*

VIN. Per essermi piaciuti questi ricordi, ui prego parimente che mi diciate con quai modi si può far uenir gl'artichiocchi grosi?

De gl'artichiocchi ouer carcioffi.

GIO. B. Chi vuol hauerli belli, bisogna anco hauerni la semēza de' piu grosi che sia posibile, e piantarle di Marzo p Luna nuoua in terreno buono ben grasso, e bē netto. Ponēdo quei grani in cinque, o sei buchi in vn circolo d'vn pan cōmune, accioche facciano un bel cespuglio, & poi metterne similmēte altretanti lontani da quelli almeno vn braccio e mezo, p far che quei cespugli nō s'impediscano. E bē vero, ch'è meglio a piantar'i germogli, ò parte delle gābe, che le semēze; percioche fan piu tosto frutto: Senza che piantandone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da piu stagioni il primo anno, & poi gl'altri secondo il solito, & piu, & meno secondo che sono piu morbidi, o magri; & in sito aprico, ouero humido, o terreno duro, o d'altra sorte, che nō sia a ꝓposito. Auertēdo a piantarne sempre de'piu belli, & che facciano assai frutti; come

ve ne

ve ne sono de diuerse forme in grossezza, in lunghezza, in tondezza, di piu colori,& di piu saporiti,& che han le spine,& nò.

VIN. Quantunque gli artichiocchi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli asparagi,& che non durino si lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono roduti da i topi, nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti,si rimettono etiandio con piu facilità, & producono piu tosto i loro frutti.

GIO.BA. Non solo generalmente piacciono a tutti quando sono freschi,& teneri,ma ui son'alcuni che li mangiano crudi,& spiccati, tenerissimi la mattina col pane,& sale;& per cibo molto delicato.Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi, per esser sempre insipidi,ma piu quegli altri che han qualificati, che non ne tengono; poiche sono di tanta vtilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti così bene in questo paese.

VIN. Hauete uoi secreti alcuni per conseruarli da quei topi, che li rodono in diuersi siti?

GIO.BA. Secreto certo non vi saprei dire; tuttauia ho veduto alcuni, che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco; ficcādoli in tetra nō men d'un palmo, & facendoli auanzare altro tanto di sopra,lontani l'uno da l'altro non piu di quattro dita,dicēdo che questi animaletti non entrano sotto terra, ne sopra a quei cespugli, per l'odore, che abboriscono di quel legno mentre è uerde, ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno un stecato spessissimo intorno ad ogni cespuglio,de i piu acuti spini secchi che si trouino,tagliādoli non piu lunghi d'un dito,& ponendoli sotto terra non men d'vn palmo,& poi di mano in mano si che arriuano in cima;percioche,come questi topi si presentano,& si pungono,subito si ritirano.* Et medesimamente per pungerli,sono perfetti i rizzi di castagna ponendoli però al modo detto, & ui durano non meno di dui anni.* Ancora alcuni altri per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due,o tre secchie d'acqua l'una dietro all'altra quādo si accorgono che ui sono,perche saltano fuori subito,& gli amazzano.Parimēte ui sono de gl'altri,che pongono delle noci,o castagne tossicate doue praticano tali animaletti: coprendole però con alquanto di terra,accioche qualche persona non si auelenasse; ficcandole ne i bucchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola,subito s'attossicano. Ma meglio è a pigliar della faua cotta nell'acqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi,perche sentendo facilmente quell'odore,la mangiano benissimo.

VIN. Io aspettaua che mi diceste anco d'alcuni c'hān'ammaestrato i suoi gatti a starui di notte,e com'escono i topi,subito gl'amazzano.

GIO.

GIO.BA. Si come è difficile il ricordarsi ogni cosa, cõfesso anco, che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli articchiocchi, che non gelino, & che appresso facciano i frutti piu per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre cõ letame a proposito, e mescolato col terreno, che ui è attorno, si ricazano di cespuglio i cespuglio con quel medesimo nõ men'alto d'vn palmo, & si riuolgono dapoi tutte le cime all'ingiù, e ligatole insieme con uno stropellino, si coprono con gaia di lino; di maniera che non solamẽte non possono gelare, ma ancora per questi rimedi si ueggono i frutti ꝓdutti in molti cespugli quando si slegano alla Primauera.* Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come piu tosto sono leuati i frutti; per cioche ributtaranno i germogli molto belli, per far'i frutti l'anno seguẽte; oltra che alcuni ne produrranno al Settẽbre: & inanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui se non il proprio tronco poiche venirà piu bello, & fruttarà meglio.*

VINC. Desidero, che mi diciate dell'altre cose, secondo che ui pare, & piace.

Delle maiole, o fragole.

GIO.BA. E bene, che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gentile, e delicato, il quale uien ne i colli, & a i piedi de i mõti, & piu ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si trãspianta al Febraro, o al Marzo per ripiantarla all'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra; come sono lunghi circa un palmo, ficcano talmente la cima dentro, che producono tutti a un tẽpo altre radici, & foglie, che fan bel uedere per star lungo tempo uerdi, & vgualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare, qñ nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si ueggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tanti fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne dourebbe hauer in copia ne i giardini, & orti a cãto le siepi, o sopra le ripe, com'ho io in quella si lunga della peschiera.

VIN. Non è dubbio, che queste maiole furono sempre grate; si perche uengono inanzi gli altri frutti; come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altri genti; & massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben'inzuccharati co i zucchari, come se fusse canti bisi, o crespini cotti.

GIO.BAT. *Inanzi che parliamo de i crespini, che mi hauete ricordato; dico che beuendo il brodo delle radici, o foglie di queste moiole, doue sono cotte restagna il sangue, che sputano coloro, che sono caduti da alto.*

De' crespini.

Ma parlandoui de' crespini, dico che quantunque siano alquanto garbi, sono però grati per uenir cosi per tempo, atteso che si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

VINC.

VINC. Auenga che si dica, che i cresp ini siano cibo di done graui de, nondimeno commendo coloro, che ne hanno di belle siepi, che compartano i uiali de gli Orti.

GIO. BA. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di uespro, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamente de i gigli, & delle rose, & della lauanda, la quale non tanto è buona per fare siepi basse, & uaghe, & che stanno sempre uerdi, quanto che è molto odorifera, & ottima per metter secca fra i drappi; conciosiache li dà buon'odore, & li conserua dalle tarme. *Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo disecca i catarri & conforta il ceruello: Et non meno ungendo la nuca, è perfetto a i paralitici, & spasmatici.* Et oltra che questa herba si pianta alla Primauera, fu sempre pregiata da molti, & specialmente da i poueri frati Giesuati, i quali per hauerne in copia, uendono l'acque lambiccate (per esser' odorifere) a gli eccellenti Profumieri per qualche somma di danari.

Del'a lauanda.

Quãto poi alle rose, voi sapete che ne sono di piu sorti fra noi; cioè di rose saluatiche, zebedee, damaschine, e scarlatine, & che delle bianche, oltra le saluatiche, vi sono le communi, le moschete, & quelle di cinque foglie, le quali bianche non sono atte per far buon zuccharo rosato, nè acqua buona, e mãco ꝑ ponere in cose diletteuoli, nè medicinali; ma solamente sono buone ꝑ metterle secche fra i panni d'ogni sorte, & specialmẽto in quei di lino ꝑ la suauità di quel buon'odore.

Delle Rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle communi, che uengono spesse di foglie, basse di gamba, & che sono di buon'odore, le quali fanno buone siepi, & comparono alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, le quali sono di gentil'odore, & se ne troua sempre, cominciãdo al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono prodotte da un sol troncone, il qual si fa in poco tempo grosso, & lungo con rami assai, che si conciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grandi.

Poi la terza sorte è quella, che produce le moschette, le quali sono belle da uedere per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil'odore, & che uengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico, che le zebedee non si vsano nel far zuccharo rosato; percioche non uenirebbe uiuace di colore; ma solo perfette per far siropi solutiui, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono

per

per fare le dette cose, & anco de zuccharo rosato.

Ma parlando delle scarlatine di cinque foglie, dico per esser viuaci di colore, sono etiandio le migliori per far tutte quelle cose, che si pos sono far con tutte l'altre, & che'l suo zuccharo rosato auanza ogn'al tro in bontà, & in bel colore.

VIN. Ancor che mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solmente delle damaschine, & scarlatine, per esser anco queste tra tutte l'altre le piu vtili.

De i gigli.

GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli Orti, conciosiache sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua lambiccata, per valersene in piu cose secondo le lor uirtù, che sono pur'assai. Si piantano le sue cipollete (cioè le spiche separate) nel mese di Febraro in buon terreno, acciochè nascano, & producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle col uino sanano i morsi de i serpenti & il uelenno de' funghi: & questo basta per adesso.* Ma se ritornarete dimane, vi ragionarò di tutto quello che mi chiuderete.

VIN. Et io spero, che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue uoi volete, che tanto mi sarà grato.

IL FINE DELLA VI. GIORNATA.

DELL'

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA SETTIMA;

Intorno al gouernare i Cedri, i Limoni, & gli Aranci.

RITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell'hora solita da M. Gioan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tuttauia facceua tremolare i rami de gl'arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, limoni, & gli aranzi con l'herbe del vago Orto; dopo che si hebbero salutati l'vn l'altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d'entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi dui giorni habbiamo detto assai de i giardini, & de gli Orti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza, ho da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

GIO. BA. Non aspettate già da me, che io ui dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle Riuiere di Genoua, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Mar Leone. I quali dalla natura sono di cōtinuo fauoriti, come quelli, che producono abondātissimi frutti diuersi, senza alcuna cōtrrietà di nebbia, di tēpeste, di freddi, e d'altri mali tēpi. Ma ben ui narrerò de gl'arbori, e de i frutti, che vengono solamēte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hanno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della Natura, la quale ci ha donato nella nostra Riuiera Salodia-

Lodi del la Riuiera Salodiana.

lodiana siti marauigliosi: I quali, perche sono a canto quel gran Lago Benaco, (che contende di terribilità col Mare) fanno veder'al mondo; che vi è (se tanto si può dire) il ritrato del Paradiso delle delitie.

VIN. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese.

Del piantar i detti arbori eccetto gl'aranci, che uano seminati.

GIO. BA. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il piu famoso d'ogni altro giardinero di questa cosi honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellentia che vedete; dice che ui sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d'Adamo, & limonee. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami, non però sono conosciuti cosi bene le limonee, che sono vna specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

VIN. Nascono tutti ad vn modo solo, o pure ui è fra loro differentia nel nascere, o nel piantarli, ouero seminarli.

GIO. BA. Non v'è dubbio, che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tẽpo loro; ma però non vengono tutti egualmente; percioche, seminãdo i cedri, i limoni, gli Adami, & le limonee tardano assai inãzi che facciano frutto alcuno; ma piantãdoli in bastoncelli ben lisci di scorza, e tagliati di fresco, nõ piu lunghi d'vn palmo, e raschiatoui una parte della scorza per tre, o quattro dita, che prima va ficcata in terra, uengono presto belli: Ma che nõ patiscano gran caldo, nè gran freddo, atteso che l'vno & l'altro sono sempre nemici mortali. Ne si deue parimẽte mancare di piantarli lontani l'vn dall'altro vn palmo senza piu, accioche cõmodamente si possano zappare, come spesse volte vanno zappati, e di fare che nõ auanzino sopra terra piu di due, o di tre cime di dita. Vero è, che vẽgono anco piu facilmẽte belli propaginando, o (come diciamo noi) prouanãdo i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco, fin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste uie, poi che sono duri di legno, e difficili a far radici; onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stanno piu anni inanzi che facciano frutto; e chi vuole, che ne facciano in poco tẽpo, nõ v'è altra uia che incalmarli sopra i pomi Adami. Percioche q̃sti arbori sono talmente frequẽtati già cinque anni, o poco piu nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, e de gli aranci, che non si può narrare la utilità grande, che rẽdono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produrre i frutti piu tosto assai, che nõ fanno i cedri, & limoni qñ sono inestati sopra gli aranci; come già lungo tẽpo è stato usitato, & anco in parte si fa; ma però si frequẽta molto piu l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci,

& an-

& anco le limonee, che nõ fanno quãdo son'incalmati in se medesmi i detti arbori. Et pò nõ è merauiglia se ogn'hora piu gl'eccellẽti giardineri usan'ogni loro diligẽtia nel piãtare quãti ramicelli possono cauare da i detti adami. Et ueramente soleuano essere in poca riputatione questi arbori, poiche fanno sempre frutti, che nõ son buoni da mãgiare crudi, nè da cõfettare, ma solamẽte da lauarle mani, o da tenerli in uista per la bellezza, e grossezza che si troua in essi. Ma per esser loro arbori di tanto aiuto a gli eccellenti giardineri, nõ v'è nessuno, che voglia far'vn giardino in Riuiera, che primamẽte nõ ne piãti gran copia, perche in pochi anni leua tutti i buoni frutti col mezo di questi.

VIN. Vorrei sapere a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si osserua nel mutar'una specie nell'altra, & quali riescono di maggior utilità.

Dell'inestar'i detti arbori.

GIO. BA. Robino mio maestro, piu uolte mi ha detto, che uolẽdo io piantare, o seminare questi arbori, sempre scieglíessi delle miglior sorti, che potessi hauere, piu tosto, che pigliarne delle poco buone, ꝑ inestarle poi delle ꝑfette. Et però io lodo l'inestare un miglior cedro sopra un'altro arbore di q̃lla specie; percioche ue ne son di quelli, che sono ꝑ l'ordinario piu belli di coste rileuate, e piu grossi, piu lũghi, e anco piu delicati al sapore, & all'odore. Et oltra che vi sono alcuni, che inestano i cedri sopra gl'arbori de' limoni, pensando che uẽgano piu grãdi, e di piu grossa scorza, o polpa: nõdimeno gli eccellenti giardineri inseriscono piu tosto i limoni sopra i cedri; ꝑcioche uẽgon piu belli assai, hauẽdo l'arbore del cedro piu humore, che nõ q̃llo del limone. Chiamansi poi q̃sti frutti limoni cedronati, i quali son'anco stimati ꝑ piu stomacali, che nõ son gli altri naturali, che sempre son di qualità frigida. Senza che, ꝑ maggior'utilità, inestano ancor'i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gl'aranci: si ꝑche fruttano in maggior copia, che nõ fanno ne' loro naturali tronchi: & si ancora ꝑche nõ temono molto il freddo, per participar della natura dell'arancio il quale ꝑ esser di legno duro, & di poca midola; sta saldo al gelo nella Riuiera nostra, benche egli da ogni tẽpo stia allo scoperto. Et però meritamẽte è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno, il quale fra i suoi giardini cosi belli, ne ha vno di arãci grandi, singolari, che mai nõ copre, doue ui ha incalmato vn sol ramo di limone sotto a i piu bassi d'ogni arancio, che stà saldo al freddo, & nõ falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene cõ i pomi arãci. Et benche ue ne sian di dolci, di garbi, & di mezo sapore in grandissima copia; nõ son però di quella bõtà, che sono i Genouesi, e quelli de gli altri luoghi maritimi d'Italia. Et quest'è ꝑ li siti dotati di felice aere, &

K per

per lasciarli ben maturare auanti che siano spiccati, nondimeno ci so no grati molto; si perche producono (come ho detto) grãdissimo nu mero di frutti sempre; e si anco pche fanno molto belli arbori, & che non temono cosi i freddi, come fanno sempre i cedri, e i limoni. Et an cor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno sta ben'il muta re vna sorte poco buona in un'altra migliore, ouero assai piu bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è piu vsato nel mãgiar tra noi, & nel seruirsi del succo in molti cibi, e altre cose assai; però son'anco molto piu vsitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i fio ri ben pieni, il cedro ne produce molti che sono uani, & il limone assai, che sono di valore; però è cosa buona, che queste due sorti s'incal mino sopra i detti aranci, & sopra a gli adami; percioche (come ho detto) si uede, che le calmẽ fruttano sempre in copia, con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VIN. Volendosi inestare cosi gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'insesti debbe osseruarsi?

Dell'inestar a scudetto.

GIO. BAT. Questi frutti propriamente s'incalmano a scudetto al modo, che hieri vi dissi delle oliue. Ma non bisogna mancare di tron care ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & leuare medesima mente tutti quegli germogli, che nascono di tempo in tempo. Et se pu re si lascia tutto il ramo, che si troua di sopra della calma, non si man chi almeno di ponerui una cassetta piena di terra, & acconciata talmẽ te, che facendosi dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare così bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto. Il quale si può così fare nell'hasta mẽtre ch'è giouane, quanto ne gli rami atti di poter'apprendere le calme. Incalmando però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, o da Santo Giouanni, & altri giorni, pur che'l legno sudi, o sia in amore.

VIN. Che uia si ha da tenere per moltiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori.

Come si moltiplicano i cedri, i limoni, limoncelli, et gli adami.

GIO. BA. La piu ordinaria, e la piu facile è quella, che fanno i giar dineri detti, quando potẽdo acconciano tutti gli arbori al fin di Mar zo, o al principio d'Aprile, & piu tardi ancora, secõdo che l'aere si tro ua purgato dal freddo. Percioche, sciegliendo i rami a proposito, pian tano i bastõcelli della misura, e modo che ui ho detto. Facẽdone alle volte tanti e tanti, che oltra il piãtar quelli che ui fa bisogno, ne pian tano a milioni, per uẽderli poi, come ne uendono per tutto'l mondo. Et questi uengono facilmente belli, poiche nõ ui si manca di zapparli spesse uolte, & anco di bagnarli quãdo fa bisogno. E ben uero, che vo

lendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui non solamẽte (come ho detto.) le cassette intorno a i rami, piene di buona terra stercorata; ma ancora delle zucche, o boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo; ma siano accõmodati di tal sorte, che nõ cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, o mezano, che ha da stare nella terra, acciochè le radici escano fuori piu tosto di quello, che sarebbono quando non fussero feriti quei rami. Et q̃sto modo è molto a proposito per leuare ogni ramo, nõ tanto p ampliare i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli a gl'amici, o p piantarli nelle case, come noi vsiamo, ouero p ponerli ne i pitari belli di terra, poiche si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre un bel uedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati inanzi che producano i frutti.

GIO. BA. Benche si vsi ogni diligentia a gli aranci seminati in tutte le cose, che ui conuengono per beneficio loro; nondimeno non ui vuole manco di dodici anni inanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare a coloro, che mancano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, o d'altra auuersità) nõ è dubbio, che fanno i cedri in tre, o quattro anni, quando però habbiano hauuto i benefici, che conuengono a cosi tenere piante. Vero è, che i limoni non essendo incalmati, stanno fin cinque anni (ancor che siano ben coltiuati) inanzi che facciano frutto alcuno.

VIN. Come si coltiuano questi gentili arbori?

GIO. BAT. Per le regole, che osserua il mio Rubino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, il quale sia dolce, leggiero, spongoso, ben grasso, & ben netto di pietre; & anco che'l sito sia soliuo eminente, & nascosto dalla Tramontana, la qual fu sempre a queste piante nimicissima.

Del coltiuare i giardini della Riuiera.

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, con letame marcio di sterco cauallino, o bouino, ouero pecorino; dandoglielo inanzi che si zappino le piãte, e inanzi, che si coprano di assai, per lo freddo. Et oltra che queste piante gradiscono sempre il Sole, & specialmente quelle de' cedri, stãdo che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i gran caldi, nõ bisogna lasciarle patir alcun disagio d'acqua (parlando massimamente di quelle, che sono solite essere adacquate) benche ui siano alcuni giardineri che tengono talmente i loro arbori ben all'ordine di terra molto grassa, che e lasciãdone una parte intorno a i piedi, non mancano a zapparlo al meno ogni mese, dal Marzo sin

per tutto Settembre; & poi inanzi che coprano quelle piante, le colmano col resto della terra, che hanno tenuta da parte nel tẽpo di detti mesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardineri, che sono soliti ad adacquar i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, o cisterna, per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne uole per pianta men di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che o presso, o dentro de' giardini hanno buona commodità di acqua; conciosiache anco sempre raccolgono piu frutti, piu belli, e piu temporiti. Et per questo possiamo dire quel prouerbio, che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante; cosi l'acqua data loro con misura, & a tempo, è anco fecondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre; vsando gran fattura nel zapparle. Et però per mouerle con arte, & ordinarle cõ diligentia, si pagano sempre un terzo di piu al dì gl'industriosi lauoratori, che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltiuare, che nõ si fanno gli altri, ancorche siano piu gagliardi, e piu faticosi; oltra che si accarezzano q̃sti buoni nel dar loro meglio da mangiar'alle hore debite. Quanto poi a custodire i rami delle piante, si potano ogn'anno, tagliãdoli piu, e meno, secõdo il buon giuditio de' potatori, ꝑcioche essendo delicati gl'arbori, & i frutti pretiosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, e nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellẽti patroni. I quali nõ solamente nõ mancano di leuar da essi le cose superflue co i loro ferri ben taglienti, di drizzare, e di piegare i rami cõ le mani ꝓprie, ma ancora gli alzano, e abbassano, secõdo che bisogna. Poi oltra che tolgono uia gli spini con le tenaglie bẽ tagliẽti, e leuano molti germogli che vẽgono in cima i rami; cimano ancora q̃lli altri, che ascẽdono troppo alti, accioche stianq al la misura cõueniente. Ma ꝑche appresso al taglio delle cime di quei rami nascono piu ramicelli, nõ ve ne lasciano piu di tre, e leuano tutti gli altri, poiche ui sarebbono un boschetto molto folto ꝑ ciascun ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami con pertiche leggieri, i quali si accommodano in tal maniera, che possono fruttare secondo la l ro natura, tenendo sempre copia di stroppe, e di stroppeli in casa all'humido, per lo bisogno continuo che si ricerca a cotal cura. Hauendo anco l'occhio alle radici, a i tronconi, & a i rami grossi, che non s'immarciscano; percioche mancando di curarli, quanto pi u tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

VINC. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de i freddi?

GIO.

GIO.BA. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hor a tardo, secondo che i giardineri veggono l'aere o dolce, o minaccioso di freddo: Niētedimeno il mio Rubino loda sempre il coprirli piu tosto un poco piu per tēpo, che stare tardi, & esser'assaliti da qualche improuiso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti maturi, come alcuni anni occorre a diuersi giadineri ꝑ la loro negligentia: Et però nō solamente sta bene il coprirli per tēpo; ma ancora bisogna auuertire, quādo si coprono, che siano asciutti, ꝑche ritrouandoli il freddo bagnati, facilmēte s'agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde ch'essēdo bagnati, e sforzati a stare sotto a i tetti intorno a tre mesi, ꝗl la humidità diuētarebbe talmēte mussida, che sarebbe una propria peste a i fiori, & a i ramicelli teneri; e questi cadēdo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal sorte, che li dāno la morte. Ma gli esperti giardineri, ꝑ schifare questo danno, inanzi che comincino a coprir' i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli, che temono i freddi piu de gl'altri tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramucelli teneri; preualendosene poi nel cōseruarli col sale nell'aceto, per māgiar li cosi delicati al tēpo del Verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Da che tēpo uanno coprēdo i giardini, & le regole che si osseruano.

Poi, perche cōmunemente i giardini hanno i muri intorno, & i pilastri di mattoni, o di legnami grossi, si coprono di soprauia cō traui di castagna, o d'altra sorte buona, i quali siano proportionati alla grādezza del sito. Ma bisogna auertire, che nō ui pioua dentro, & massimamente nel disfarsi le neui; percioche quell'accqua è piu cōtraria di ogni altra a queste piāte. Si chiudono ancora sempre le fissure d'ogni qualità cō la stoppa, o col fieno minuto. Et quādo nō ui regnano poi i uenti freddi, & che il Sole si fa uedere, si aprono quelle uscere, accio che i raggi solari risplendano nelle piante, le quali si recreano molto, mandando uia da se l'aere cattiuo, & asciugando la humidità; & dapoi come il Sole declina, si serrano per lo freddo che non ui entri. Et piu, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardineri nō pure sono uigilanti nel ueder se'l freddo monta tanto, che ui bisogni accender il fuoco; ma ancora per chiarirsi di meglio pōgono dell'acqua ne i uasi sopra le finestre chiuse, o in altri luoghi della stanza: & come ueggono generarsi il ghiaccio, subito ui accendono il fuoco di buone legne secche, come ui sono a ꝓposito i ceppi d'oliuo, & ancora i carboni; ꝑche questi fanno buō caldo che dura assai, senza far'altramēte fiāma, che dāneggi gl'arbori. Vero è, che vedēdo anco le foglie de cedri, che diuēgano come un te (conoscēdo da qui che hāno del freddo assai) gli auicinano alle uolte tutt'il fuoco che (per nō esser state soccorse a tē po) muoiono da questo caldo i frutti, e cadon'in terra. I quali tāto piu

patiscono ogni sorte di freddo, quanto che essi hanno maggior copia di succo; mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

P i i prudenti giardineri non sono frettolosi a scoprir'i loro giardini del tutto; percioche, se ben molte uolte il freddo finge d'esser partito, ritorna all'improuiso talmente rabbioso, che cõ pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti, che si trouano scoperti.

Nondimeno come uedono, che'l Sole ha da stare dopo terza, aprono ogni uolta un'asse si, e l'altra nò, del tutto, accioche quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, e tre, & anco sin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tuto il tetto d'asse, se ui sono rami che habbiano patito dal freddo, percioche non sono da tagliare sin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi; altramente sarebbe un dar delle ferite a chi fusse amalato.

VINC. Veramente che ui uanno molte fatiche, & spese a mantener'all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili; di modo che dubitarei, che pochissimi giardineri ne facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna cosi giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

GIO.B. Nõ è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, e anco piu le spese che nõ si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmẽte maggiori le utilità del danaro, che si cauan da tali arbori, che pochi giardineri ui sono, che nõ cauino di netto almẽ cẽto scudi a ragion di iugero.

Della fatica & spese, & delle grosse utilità

Che diremo poi di quei giardineri auẽturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiui tẽpi, quãdo gl'altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati piu di quattro cento. La onde nõ è marauiglia, se molti in quelle cõtrade si trouano ben'accommodati di facoltà. Possiamo adunque cõcludere, che si come le spese no si dicono tutte, che uãno intorno a simili arbori; cosi le utilità che si cauan da quelli, nõ si posson'esplicare a pieno.

Si sà, che si cauano danari nõ pochi da tutte le sorti delle piãte, per piãtar'altroue; da i fiori de cedri p mãgiarli nelle ĩsalata, e p cõseruarli nell'aceto, o p condirli col mele, o col zucchero; anco da quelli de gli aranci, & de gli altri simili, per far delle acque nanfe pretiosissime.

Poi non tanto si cauano danari de i frutti non maturi, quanto de i maturi; ma ancora cosi de i piccioli (almen'in buona parte) come de i belli. Percioche de gl'immaturi si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno delle corone belle da uedere, & molto grate da odorar. Et i maturi, e belli si sà quãto sono in prezzo ne i cõuiti, nel cõfettarli, nel darli a gl'amalati, e nel ponerli nelle medicine come di ciò gli speciali pratichi ne possono parlare a pieno. Et oltra

che

che si cauano danari delle scorze de gli aranzi per farela buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arãcieti, & il pane speciato, si uendono anco i cedri, per fare del confetto cedronato a diuersi modi; senza che si cauano danari sin de i frutti alquanto marzi, & specialmente de i cedri per cauarne il succo; & anco de i marzi del tutto per cauarne la semenza, laquale essendo de gli aranzi, si semina; & essendo de' cedri si uende a i spetiali. Basta che sempre si caua utilità, hora di una cosa, & hora di un'altra. Di maniera, che sì come le spese sono sempre continue, (come ho detto) cosi le utilità sono anco frequentissime.

VIN. Vorrei saper ancora se ui sono altre sorti de cedri, de limoni, & d'aranci di quelle che hauete detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli amalati, & quali per li sani.

La diuersità de i frutti conosciuti da noi.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri, La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et terza è de i cedri cõ la ghianda. I primi che noi usiamo di cõtinuo ꝑ essere piu delicati, & piu cordiali di quanti conosciamo in tutta l'Europa; sono in maggior riputatione quãto piu sono grossi, piu lunghi, & che hanno le coste ben rileuate d'un capo all'altro: Et di questi cosi belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco che sono di forza tõda, altri senza coste, e altri che restano diuersamente, come ui sono alcuni, che paiono scauezzi nel mezo co i capi grossi, e d'altre figure mostruose, come se ne cõpiace la Natura. I secõdi, che son' molti grossi della specie Genouese son' al gusto di sapore piu dolci de i nostri, ma nõ hãno quella fragrantia, ne sono cosi saporiti quanto i detti nostri. I terzi delle ghiãdi sono in vero i migliori di tutti gl'altri, ma sono però piu piccioli, & per questo nõ sono molto in uso. Io mi scordaua che Robino mi ha fatto uedere un'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali ꝑ esser di varie forme, son' marauiglíosi da vedere, e anco buoni come gl'altri: ma ꝑche queste piãte ne ꝓducono pochi, ꝑ questo nõ sono molto in uso.

Quãto poi alle sorti de i limoni, dico che ue ne sono de i cõmuni, che sono però diuersi d'una piu bella, e miglior sorte dell'altra; & ue ne sono de i cedronati, i quali sono detti cosi, ꝑche hãno la forma quasi simile di bellezza a i cedri, ma non gia in grossezza, benche siano incalmati (come ho detto che si fa) sopra quelle piante, accioche crescano in bontà, & nelle altri parti dette. Et piu, dicoui, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto una nuoua sorte da Genoua, laquale non solamente l'ha posta con le altre sì belle piante ch'egli tiene nel suo molto uago luogo sotto al Castello della Città; ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, &

al pari de gli aranci molto dolci.

VINC. Mai non intesi che de' limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero si dolci, come dite.

GIO.BA. L'arbore del limone produce spine assai quãto piu e gio uane, nõdimeno in Maderno ue ne sono di quelli, che nõ ne produco no alcuna sorte, laqual cosa è molto cõmoda per maneggiare quelle, piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & uelenosi assai piu d'ogni altro arbore. Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quando che essi sono ben maturi, piu teneri, & honestamẽte qualificati di succo. La onde i limoni di Genoua communemẽte sono migliori de' nostri: e questo auuiene, perche sono lasciati sopra gli arbori, per nõ nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se ne la bella Riuiera si la sciassero sopra gli arbori da un'anno a l'altro, & non fussero molestati dal freddo, nõ è dubbio alcuno, che starebbono al paragone di quã ti si trouano in quelle contrade. Parlandoui poi delle limonee, dico, che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni, nõ ui si usitano però molto, percioche non fanno cosi bel vedere, per esser lunghe, & non di cosi bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente uenendo alla natura de gl'aranci, ciascuno sa che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se nõ nel mangiarli; eccetto che da i prattichi Giardineri sono conosciuti banissimo alle foglie dell'arbore, & alle scorze de i frutti. E ben uero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che nõ sono i nostri; ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno; facilmente starebbo no al pari di quelli, come ho ancora detto de i limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de i pomi d'Adamo, dico che non sono niente buoni da mangiare, nè da confettare; ma solamente sono cõmodi per tenersi belle le mani, nel lauarsele con quelli: & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, & in vero orn ano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quando piu numero ve ne sono. Basta che in conclusione sono perfettissimi gli arbo ri di questi Adami per riceuere (come ho detto) non solamente tutte le calme de i cedri, & de' limoni, & limonee, e non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, e in maggior bellezza, che possa fare qual si uoglia altro arbore.

Delle qualità dei fiori.

Volendoui poi ragionare de' fiori de' cedri (oltra che ui dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'un rametto si troua il primo fiore che si apre esser uano, sicuramente si può leuar tutto quel rametto, poiche tutti gl'altri sarãno uoti. La onde à coglier'i fiori,

ri,

ri,bisogna hauer buona prattica in conoscer'i uani che si hāno da spiccare,& i buoni che si hāno da lasciare. Et però molte persone inesperte nell'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che uiene loro alla mano, non considerando che assai uolte daranno all'amico danno notabile, nel leuarli tanti frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tāto, sì come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; cosi gli altri dell'arancio, & dell'adamo sono sempre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore; quelli dell'adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo. Cosa talmente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti nelli frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

VIN. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, o curto tempo.

GIO. BAT. questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare, nondimeno per lunga esperientia molti tengono che uiuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da piu huomini della Riuiera, che passano i nonāta, & i cento anni, che non si ricordano mai di alcune piante, che fussero piantate; ma di piu alcuni Frati di San Domenico mi hanno certificato che in Roma nel conuento loro di Santa Sabina ui è uno arancio, il qual fu piantato dalle benedette mani di S. Domenico, & che tuttauia floridamente produce frutti delicatissimi, di maniera che forse potrebbe esser da quattrocēto anni che fu piantato. Et questo è da credere, perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouandosi in terra libera, & grassa, fa le radici più profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni uengono dietro i limoni, & consequentemente i cedri, & altri di mano in mano.

Del durare gli arbori, & del mantenere i frutti.

Parlandoui ancora intorno a i frutti; dico che sono perfetti quelli che durano un'anno, i quali non sono stati danneggiati dal freddo, o d'altro caso; & che passato poi questo tempo, o che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi cosi gentili arbori? I quali non sol si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali, per ritrouarsi tanto uaghi di frutti, & vestiti sempre di verdi foglie; ma ancora i motissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionādoui della natura delle foglie di questi arbori, dico, che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi

mai

mai non cadono (se però l'arbore non ha qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & specialmente al cedro, per esser ancor il piu delicato de gli altri. Verò è, che alla Primauera è molto capace a riuestirsi di quanto ha lasciato, & anco di produrre dopoi i fiori al pari di tutti gli altri arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tempo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin'all'vltima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare, & massimamente per la gran fragantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

VIN. Hauete uoi p cosi buoni i cedri, che si spiccano liuidi (segno di nõ esser maturi) & poi col tẽpo a poco a poco diuengono bẽ gialli, quãto qlli che si colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati?

Dello spiccar i frutti maturi, et de i garbi.

GIO. BA. Nõ è dubbio alcuno, che quanto piu si trouano i cedri, i limoni, & gli aranzi maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare sciegliẽdogli, & spiccãdoli d'uno in uno, ma non già quando i patroni vendono sottosopra tutti i frutti de' lor giardini a i mercanti nel mese di Settẽbre, o di Ottobre, i quali separano all'hora i maturi da gl'immaturi: conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Pollonia, ouero nella Moscouia: poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li comprano. Vendendo poi i maturi quanto piu tosto possono; & massimamente i cedri per confettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco ĩ piu luoghi di Lõbardia. Si che possiamcõcludere, che da noi e migliore un buon frutto fresco, che un'altro mal maturo per mãgiarlo poi quando è diuennto colorito: e massimamente questi, che non sono cosi ben'accommodati ne i cestoni, come si accõciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VIN. Che uia si debbe tenere, per non lasciar'ascendere questi arbori, o piante più alto di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

Dell'accõciar gli arbori.

GIO. BA. Voi mi chiedete una cosa di molta importantia, & da pochi osseruata; percioche non solo quanto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto mãco fruttano; ma ancora fanno il medesimo, quando non è da essi leuata la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore che douerebbe andar'a i fiori, accioche producessero, & ritenessero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son'ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi

Chi desidera adunque hauer de i frutti in copia, non lasci andar mai le piante piu alte del douere, e leui ancor tutti i rami superflui, che uanno per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quando si cimano quei rami, & per abbassarli quanto bisognano, cō la tanagliola, o cō altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai piu in cima che nō ui uogliono, siano leuati solamēte con le dita, & nō se ne lasci altro che dui, o tre per ramo cimato; altramente ue ne restano tāti, che le cime diuerranno foltissime piu assai di prima. La onde non bisogna mācare di far'il simile a tutti i rami, che sono p tutto il corpo degli arbori, percioche quādo ui restassero i ramicelli nouelli, o uecchi superflui, nō è dubbio, che sarebbono talmēte folti, che'l Sole nō pure ui potrebbe cosi giouare co i suoi raggi, come fa agli arbori, che si trouano ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia superfluità, ma ancora quei rami cosi spessi non produrrebbono frutti alcuni, o pochissimi.

VINC. Si possono fare questi offici d'altro tempo, che da Primauera, come per l'ordinario ciascuno fa?

GIO. BAT. Non solamente si potano, & si ordinano alla Primauera, & nón d'altri tempi tutti questi arbori gentili con grandissima diligentia, ma ancora non si tagliano se non per Luna uecchia, percioche ella non li fa morbidare, cosi come fa quando è nuoua: senza che (come ui ho anco detto degli altri fruttiferi) li fa produrre maggior quantità di frutti. E ben uero, che non bisogna mancar di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli superflui, mentre che nascono; per che a questo modo gli arbori non temono cosi, come fanno quando che sono fatti grandi, & che poi bisogna tagliarli. Oltra che non bisogna mancare di coprir le cime de i rami tagliati, & massimamente quā to piu sono grossi; attesoche maggiormente sarebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che ui entrarrebbe, & dal Sole, che li seccarebbe quando restassero ignudi del tutto, & che non fussero coperti con la cera bianca, o nuoua composta col largato.

VINC. a qual tempo è meglio sterpare queste piante, o per mutarui luogo, o per portarle di lontano?

GIO. BAT. I prattichi giardineri non le moueno mai per farle beneficio, poi che fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che se essi non lo facessero per qualche lor disegno; onde in questo caso, o per mandarle altroue, per l'ordinario, le spiantano alla Primauera piu tosto, che all'Autunno; percioche, si come a questo tempo il legno si ferma per esser maturo, & per l'humore, che cessa per rispetto de' giorni che si raffreddano; cosi alla Primauera, cominciando a germogliare, come sono piantate mandano fuori

Modo di piātar gli arbori.

le fo-

le foglie, & ancor'i fiori, s'elle sono potēti. Ma bisogna auuertire, che quanto piu tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hāno da piātare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'Austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai quando le parti ch'erano poste a Tramontana, fussero piantate uerso l'Oriēte, o l'Occidente, & peggio uerso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia, conciosia che non è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, o tardano tāto a prosperare intorno al morbidare, & al crescere, come haurebbono fatto, quando fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spese uolte, massimamente a coloro, che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, e fuori ogn'anno nō auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quādo ui fusse qualche cassa o altro uaso, che hauesse i rami uerso Tramontana piu magri assai di quel che fussero gl'altri, che giacen'all'Austro, all'hora lodarei a riuoltare quella piāta; perche a questo modo i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerebbono uguali a gli altri belli. Ma uolēdosi portare di lontano simili piante sopra a i caualli, o alle carrete, bisogna accommodare in tal maniera le radici nella terra co i panni, o con paglia legata attorno, ch'el le non restino offese dal Sole, o da i uēti per modo alcuno; piantādole la sera dopo che sono giunte, non tāto in terreno perfetto; ma ancora bagnādole spesse uolte sul tardi, secōdo che si uede la loro necessità.

VINC. Poscia che a sufficientia uoi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella Riuiera Salodiana; ui prego, che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra città, & in piu luoghi del paese.

Il coltiuar simili frutti in Brescia come si fan no nella Riuiera, & per lo piano.

GIO. BAT. Questa sorte di arbori si tēgono a tre modi cosi in Brescia, come per li castelli, & per le uille. Alcuni li piātano a Mezodì, nō mouēdoli mai fuor di terra. Altri li piātan nelle casse grandi di legno. Et altri li pōgono ne i uasi di terra, detti da noi pitari. I primi si coltiuano similmente, come quelli della Riuiera; serrandoli, & coprendoli all'Autūno, accioche nō gelino, & scoprēdoli poi alla Primauera, per che uerdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già prodotti tēdano alla perfettione: i quali, bēche nō habbiano sì felice aere, quāto hanno quelli della bella Riuiera; nōdimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per esser nelle mani di persone nobili, che li tēgono per trastullo, & per ricreatione) riescono finalmēte tāto belli, & buoni, ch'alcune uolte auāzan'i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti,

(re-

(riseruãdo però sempre i piu eccellẽti, che per generosità se ne dilettano) per viuer solamẽte dell'entrate, che cauano della loro industria.

I secondi si pógono nelle casse di larice (per esser legno forte, che sta saldo all'acqua) inchiodate a quattro trauetti di castagna, per ciascuna cassa, che auanzano di sotto per piede, vn palmo. Le quali si fanno tanto lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi; ma però quasi tutte non sono men lunghe di corpo d'vn braccio e mezo, & poco meno d'altro tanto larghe, in queste si tiene della terra ben minuta, & sempre grassa benissimo, la quale ogn'anno si accompagna di sterco ben marcio di colombi, di polli, o di caualli, ouero di cloache, & poi al San Martino si portano al coperto sotto alle loggie, o portichi, accioche gli arbori, o i frutti non siano percossi dalle prime brine, che cadono) non essendo però priui del godere il Sole, che all'hora vi aggiunge) & a Santa Caterina si mettono nelle sale, o altri luoghi ben chiusi per lo freddo; nõ mancãdo poi di portar loro delle braggie ne gli estremi freddi, & anco (come ho detto) di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritornandoli poi all'aere sotto al coperto a mezo Marzo, accioche possano godere i raggi solari, & si mettono inanzi Sã Giorgio fuori all'aprico: nè si manca di dar loro dell'acqua tãte uolte, quante si conosce che habbiano sete. Vero è; che non si manca di portarli, & di ordinarli quando si portano fuori di Marzo, & anco per quattro dita nel discalzare la superficie della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbore, accioche le altre stiano sempre a basso; percioche, quanto piu stanno lontane le radici dalla superficie, tanto piu gli arbori si fanno potenti par fruttare.

Del coltiuarli nel le casse.

I terzi arbori piccioli, che si pongono ne i uasi, o pitari, fatti di bella terra colorata, si coltiuano con maggior'arte di tutti gli altri, i quali rendono molta uaghezza, come quelli, che non pure sono così belli da uedere sopra alcune finestre, o sopra piu muratelli; ma ancora rendono gran marauiglia nel fruttare, come si ueggono alcuni arboscelli in questi uasi, che hanno produtto maggior copia di frutti belli, che non hanno in se numero di foglie uerdi.

Del coltiuarli ne i pitari.

Non è forse cosa da stupire, vedendo un uaso simile, il quale sia nõ piu alto d'un braccio, & non piu largo in fondo d'un palmo, & che vi sia piantato un'arbuscello anco non piu alto d'un'altro braccio, il quale si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno, che li considera, si marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano, non si scauezzino del tutto?

VIN. Qui ueramente la Natura cõ questo esempio ci fa conoscere benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

vno di questi cedri (bēche sia grosso) è sostenuto dal ramicello d'onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso: Ma essēdo spiccato, & dapoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiu, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo; come faceua.

Dei pitari. GIO. BA. Nō è dubbio alcuno, che l'arte è cosi simile alla Natura, quanto è la Simia all'Huomo, & però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza, per esser incomprensibile a noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. La onde siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fa capaci, d'imitarla almeno in parte, con gli ingegni nostri, che tuttauia ci dona senza alcun merito.

VINC. Vorrei saper'ancora da voi, se in questi belli uasi si piantano cosi i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BA. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, di limoni, aranci, & limonce, bisogna anco ponerli in pitari piccioli con poca terra, che sia ben grassa, doue non siano p ercossi dalla tramontana, & che habbiano buon'aere, perche farāno i frutti in tre anni, ecetto però gli arāci per esser molto duri di legno. Ma chi uole che in pochi anni questi fruttino, gl'incalmi sopra i cedri, o piu tosto sopra gli adami, & faranno anco i frutti piu grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tēpo lungho, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarli fuori, & tagliarui la terra cō le radici talmēte attorno, & in fōdo, che nō ue ne resti piu di tre dita. La qual sia cābiata molto minuta, & bē grassa, nō mācādo poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui, che sono p lungo, & p trauerso. Nō la sciādoli patir sete nel gran caldo, e nel verno bagnarli leggiermente; perche qn ci bagnassero assai, facilmente gelarebbono nel grā freddo.

VINC. Fate uoi differentia di poner'in questi uasi di terra tanto un ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quanto un'altro che le habbia produtte in un tronco dell'arbore, con la cassetta di legno, o col uasetto di terra.

GIO. BA. Ciascuno di questi è buono per piantarui; Ma però quel ramo che sarà spiccato dal tronco, farà all'hora bel vedere, poiche hauerà i frutti suso, benche ancor l'altro che sarà cauato dalla terra, produrà l'anno seguente i suoi frutti.

VIN. Sì come mi hauete detto la uia, che ui uole nel mantener piu anni questi arbori ne i pitari, uorrei saper'ancora come si possono mātener nelle casse in buona forma.

GIO. BA. Come si ueggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si cauino di Mar-

zo le piante delle cassa cō le corde in alto; tenēdole cosi leuate fin che si habbia tagliato uia una parte della terra attorno con le radici almeno per mezo palmo; facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquanto d'altra terra ben grassa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringiouenniscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso sono ben potate, & tenute basse in bella forma.

VIN C. Questo modo di rinouar le piante, mi piace tāto piu, quanto ne ho ueduto piu uolte alcune, che rimangono lungo tempo uane di frutti, & tutto è da credere, auenghi per la troppo copia delle radici, che diuorano tutto l'humore, che douerebbe andar'alle piante.

GIO.BAT. Fra li spiriti gentili, che si dilettano di tener'all'ordine questi si belli arbori, nō posso tacere M.Giouan'Angelo Rota, il quale tiene i suoi arbuscelli ne i pitari con tante politezze, che nō si uederebbe un ramo fuor dell'altro, un frutto men bello dell'altro, nè piu foglie da un lato, che dall'altro, di maniera che quāti gli ueggono, si stupiscono, marauigliādosi che l'Arte, e la Natura si siano cōuenute a mostrar quāto uaglion le forze loro. Oltra ch'egli nō ha pari ꝑ ridur'a bellezza i simili uasi, diuersi aīali fatti di basilicò, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe, che sforzano ogn'uno a mirarli ꝑ cose molto rare.

VIN. Che modi osseruano costoro nel fare, che questi arborscelli stiano cosi ben'ordinati, come dite?

GIO.BA. Non solamente fra le uie, che tengono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, o cō le sorbicette le foglie, i rami, i fiori e i frutti, che sono fuor dell'ordine, o che sono doppij; o troppo sotto l'un l'altro; ma ancora ritrouandosi, che l'arbuscello habbia da un lato i ramiscelli piu sottili, o piu bassi dell'altro, uolgon'il uaso fin che questi stiano uerso al sole, poiche da quello uēgono ingrossati, & inalzati. Et oltra che son solleciti nell'adacquarli quādo fa bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercorata; nō mācano parimēte di chiuderli bē nel uernò dal freddo, e dar loro per un'hora, ò due il Sole su'l mezodì, percioche quello li corrobora molto, e caua ogni lor'humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfato di quanto fin'hora ui ho richiestro, resta solamente, che mi diciate quelle doti maggiori, che hāno i cedri, limoni & gli aranci.

GIO.BAT. Douēdoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti, comincierò a dire, che essendo ben coltiuato quello del cedro, nō tanto mai non si ritroua senza frutto, come quello, che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturino, & anco de' piccioli, & de' piccolissimi,

mi,che tuttauia di mano in mano s'ingrossano; ma ancora è sempre ben fornito di foglie uerdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese,ne tengono appresso di se diuersamente(come ho detto) per ricrearsi nel mirarli, e nel nodrirli con le proprie mani.

Lasciandoui poi la bellezza; & la bontà di questi sì preciosi frutti. per hauerne detto a bastanza:fra le prerogatiue che hanno per natura, mi pare rarissima quella, che hanno contra i ueleni, mangiando non solamente tutto il frutto,ma piu ancora i loro semi come di ciò narra Atheneo esser'occorso in Egitto al tempo suo. Et oltra che tenendo in bocca la loro decottione, fa buon fiato all'huomo; & mangiandoli conditi,scaldano lo stomaco;& il loro acetoso humore ci spēge la colera,& preserua dalla peste: Senza che i medici moderni nelle febri pestilentiali,vsano i loro siroppi per estinguere la sete.

Venendo non meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale,& non dell'incalmato sopra il cedro,dico,ch'egli non teme tanto il freddo, quanto fa il detto del cedro; & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. I quali, oltra che sono piu acetosi,& piu mordenti al gusto di tutte le altre specie,sono anco di succo piu freddi,& piu secchi assai. Dal quale si fanno siroppi utili, come si fanno de i cedri per spegner la caldezza della colera, & per estinguer le febri pestilentiali.Et l'acqua fatta con lambicco di vetro, non tanto è perfetta per fare il uiso lustro, & polito alle donne,quanto perche scaccia le uolatiche in ogni luogo della persona;senza che dandolo a bere a i fanciulli, ammazza i uermi,c'hanno nel lor corpo.

Resta solamente, che ui narri dell'arbore dell'arācio,& che facciamo fine.Il quale(come ho detto)è talmente duro legno, che sta saldo quasi sempre a tutti i freddi che uēgono nella città nostra,e nel paese, pur che si troui in luogo coperto,& non mai sottoposto alla Tramōtana; ma nella Riuiera Salodiana non accade coprirne alcuno, poiche sono soccorsi da quel sì felice aere,che benche vi neuichi sopra nō temono di rouina alcuna. Et questi arbori producono distintamēte tre sorti di frutti,cioè(come ho anco detto) dolci,garbi, & di mezo sapore.Ma tutti hanno le semenze piu amare di tutti gli altri frutti detti,le quali son perfette nel far la conserua, che si adopra a fare buona mostarda,& altre cose assai,come si usa.I dolci sono caldi in tutte le parti & gl'altri sono di succo frigido,secondo che piu e meno sono anco acetosi.Et però i medici moderni,con ragione dāno questi,& nō i dolci a gli amalati di febri calde. Parlaremo dimane di quanto ui piacerà.

VIN.Et io nō mācarò d'esser cō voi all'hora solita.E pò leuiāsi di q.

IL FINE DELLA VII. AGGIUNTA.

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA OTTAVA.

Intorno alcune cose, che si cauano dalla terra; lequali non sono per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli animali.

VENVTO l'ottauo giorno M. Vincenzo Maggio all' hora solita da M. Gio. Battista Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo belissimo pergolato per goderui maggiormẽte un uẽticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar'i rami de gli arbori del bel giardino, & diuersi fiori dell'ameno prato, i palmi dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del uago Orto l'hauersi salutato l'vn l'altro, secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio, che altro nõ parlaua, disse. Di qual cosa piace a uoi Messer Vincenzo, che ragioniamo hoggi, poi che questi giorni passati habbiamo detto delle cose piu importanti, che si raccolgono nel Bresciano?

VIN. A punto discorrendo io questo medesimo nel uenir da uoi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, le quali auenga che non siano per cibo de gli huomini, nè per pastura de gli armenti, sono però di qualche utilità, come primamente desidero, che mi diciate del canape; cominciando che terren ui vuole per farlo uenir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BA. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglia se non poca somma, a rispetto del Bolognose, & d'altri paesi di Lombardia, nondimeno io lodarei, quando se ne seminasse maggior quantità; & masimamente da coloro, che non hanno terreni per seminarui i

Del seminare i canapi.

 lini,

lini, nè acqua p adacquarli, ma che hãno i cãpi bẽ grassi, e di bona pol pa; percioche si uede quãto sono necessarij diuersamente nel paese, & che uengõ belli senza adacquarli. Trouato adũque il terreno a propo sito per seminarui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quanto piu continouarà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto piu quel ter reno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rõpere quel campo inanzi il Verno, accioche sia ben ma turato dal gelo, & passato Gẽnaro, si taglia, & si erpica benissimo; poi l'vltima settimana di Marzo (trouãdosi bẽ letamato) si ara la terza uol ta, & si semina, & si erpica quella semẽza fin che restà cõperta. Ma me glio è a fare, come fanno alcuni; iquali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tẽpo, lo uãgano tutto, & poi che l'hanno semina to, lo rastellano talmente, che quella semenza si uede tutta incorporata. Et piu ancora, come ueggono, che uuol piouere, subito ui spargono sopra lo sterco di colombi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che uien dapoi, fa uenir'il canape in tutta quella bellezza, & quãtità che sia possibile. Ma coloro, chenõ hãno sterco colõbino, come hãno tagliato tutto il canape cõ quello che ha la semẽza, al fin di Luglio rõpono quel terre no, accioche sia cotto dal Sole, & poi hauẽdolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto cõ l'aratro, o piu tosto p maggior bñficio, cõ la uãga.

VINC. Quanta semenza ui vuole per iugero?

GIO. BA. Chi ha il cãpo ben morbido, & alto di buona polpa, non bisogna passar quattro quarte; percioche produrrà il canape raro, e tã to lungo, e grosso di tutta la gãba, che passarà piu di uinticinque pesi di canape bẽ fatto, ma perche restarà morbido, nõ sarà da far altro che tele grosse, o corde fine, e spago sottile: Verò è, che chi hauerà il cãpo mezanamente grasso, & piu tosto alquãto soliuo, che forse potrà darui quarte sei di bella semẽza; percioche, nascẽdo spesso il canape, cõse guentemẽte restarà piu minuto di gãba, & manco anco dell'altro: Del quale, nõ solamente si potrà far delle tele grosse per far sacchi, tende, uele, e reti d'ogni sorte per pescare (per durar'assai manco nell'acqua quelle di lino) ma sciegliendo il piu sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VIN. Nõ lodate voi a zappar'il canape, bẽche non si zappi il lino?

GIO. BA. Quãdo vi nasce raro, si zappa cõ le zappe solite a zappare i legumi; i frumẽti, e i migli, nõ essendo spesso nei terreni, (come ho detto) seminato, cosi accioche egli uenga sottile, si zappa co i zap-

pa-

paroli stretti non mancó di tre dita, & che hanno dall'altro capo diui corni acuti, e lũghi vn dito, pcioche trouãdosi molto spesso, vi si possano cauar le herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VIN. Che cosa ui si fa, dapoi ch'è stato ben zappato.

G.B. Altra nõ vi si fa, fin che nõ è diuenuto biãco; pche quãto piu ui son poche gẽbe, che nõ sian biãche, tãto piu debbono all'hora ster pare, o piu tosto tagliare presso terra (come fan quei paesi, che ne raccoglion grã quãtità) tutte q̃lle, che nõ hauran la semẽza, la qual è prodotta sol dalla femina, & non dal maschio. Le quali gãbe si lascian per quindeci, o uenti dì, fin che son mature le semẽze, e nõ tãto si taglian a modo dell'altre gãbe; ma si troncan uia anco da quelle tutte le manzette pieno di semenza, le quali ponendole al Sole sopra lenzuola, come son ben seccate, si fan fuor le semenze, tritandole benisimo con le mani; Onde criuelãdole cõ criuello minuto, o piu tosto nettãdole dalla bulla, e da quelle semenze, che nõ son buone con uallo, si gouernano poi in luogo non humido, sinche si seminarano al tẽpo debito.

VIN. Che si fa poi di queste gambe che sono troppo mature?.

GIO. BA. Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grossa per far delle corde di poca valuta, nondimeno ne i paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti, per abbrucciar si benisimo tali gambe, se ne seruon nel cuocer'ogni sorte di pane.

VIN. Seguitate anco a dirmi le cose, che uanno fatte alle gãbe, che nõ hanno semẽza, dapoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccioli.

GIO. B. Si metton q̃sti mazzi nell'acqua poco corrẽte, doue si fan inondar benisimo per sei, e sette, & fin'otto giorni, che bisognano a molificarli in perfettione, percioche v'è differẽtia grãdisima da una acqua cruda, o dolce, o dal canape raccolto duro, o molle, dal tẽpo tardo, o tẽporito, che sia gran caldo, o tepido, ouer piouoso, e per questo nõ si può determinare vn medesimo numero di giorni, ma lasciarui que' mazzi fin che le gãbe lascian alquanto le corteccie loro: Et all'hora son da cauar fuori dell'acqua, & farle seccar al Sole, e poi quando si uole si scauezzan di man'in mano cõ un legno sopra d'un'asson grosso, o desco, & dopo si tritano ben cõ la frõtaglia piu minuto. Et fatto bẽ questo, s'inuolge il canape attorno piu volte d'una cauicchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmẽte, che la scorza si parte, e nõ ui resta a far'altro, che farlo passar p lo spinaccio raro, o spesso, secondo che si uole p ponerlo poi alla rocca, o conocchia, come altri dicono.

VIN. Qual canape si adopera per far le corde, & masime le grosse.

GIO.B. Non solamẽte si piglia la stoppa mezana, & la grossa che fa il canape pur'assai, ma ancora quella stoppaccia che esce dalle cortec-

cie, è specialmēte nel scauezzarlo, e nel stracciarlo dalla cauiecchia. *Dādo la semēza del canape all'huomo, li risolue la vētosità, & dādola alle galline tutto il uerno fanno de gl'oui assai, q̄n le altre nō ne fanno nell'eccessiuo freddo.*

VIN. Non hauete uoi ancora per gran de utilità il seminar'i garzi?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminandoli ne i terreni a proposito ordinādoli con ragione, se ne caua in dui anni assai piu, che non si fa a seminarui frumento, o altri grani.

VIN. Qual terreno ui vuole, per raccoglierli buoni, & in quātità?

Del semi nar'i garzi.

GIO. BA. E perfetto quello, che piu tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, o giara, ouer che non sia la miuo, o paludoso.

VIN. Che via si tien'a seminar'i garzi, & a gouernali bē fin'al fine?

GIO. BA. Si rompe prima il terreno inanzi il Verno con l'aratro, accioche si cuoca ben dal gelo, & poi si ritaglia, & si erpica benissimo al Febraro. Et quādo si uogliono seminare al fin di Marzo, o al principio d'Aprile (letamato però prima quel terreno) si ara, & si erpica, & dapoi si seminano i grazi piu tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co i rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in uece di arar tre uolte quel terreno, a letamarlo, & subito uangarlo ināzi il Verno, ouero quādo si uogliono seminare i garzi; & poi rastellarli al modo detto; Non mancando a mōdarli con le mani al principio di Maggio, zapparli ancor'al Giugno, o al Luglio, secondo è bisogno. Poi ināzi S. Michele si cauano con la uanga, & cimati tutti, si ripiantano nel terreno ben'ordinato, co i cauaiecchi di legno, lontani un dall'altro mezo braccio, & si caccia ne i buchi di gamba in gamba tutta la radice (la qual è di forma simile a i rauanelli) & ui si calca attorno bene la terra. Oltra che si zappano asciutti, quando sono mossi (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Marzo, all'Aprile, & al Maggio se cosi è bisogno; percioche ui si gioua sempre, pur che non buttino i garzi. Nè altro ui si fa, eccetto che come sono produtti, si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormēte l'humor della terra uada ne gli altri buoni. Et percioche nel lor finire, comincia a fiorire la māza d'ogni gāba in cima, e poi di man'in mano fin'è fiorita tutta; come sono caduti i fiori appresso vn dito al pecolo, si tagliano la sera, o la mattina coi pecoli lunghi un palmo, & si accōmodano a dieci, o dodici per mazzo, e s'appiccano separati all'ombra, al uento e nō al sole, nè all'humido: osseruādo questo di giorno in giorno, finche sono raccolti tutti i buoni. Ma raccogliēdone gran quātità, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distendēdoli al coperto, & non piu alti d'un palmo. Et dopo che sono posati cosi per alcuni giorni, si

sciel-

scielgono (per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da garzar panni; perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte piu, che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben prattichi di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere (per esser cosa importantissima a far cosi di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne danno mez'oncia per tauola. A i quali, benche nascano spessi, non fanno altro che tenerli netti; e poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano uenire gl'altri per raccoglier l'anno seguēte qñ sarāno fioriti. Et come gli hā no raccolti, li pōgono al Sole per mezo giorno, e la uolgono due, o tre uolte, & dapoi li mettono ogni dui mazzi attaccati, o sopra à trauerso una ptica, come se fussero due staffe di sella, & in luoghi asciutti, & che i uēti possano penetrare; lasciandoli cosi fin che li scielgono al modo detto p vēdere. Vero è, che vi son alcuni altri ancora, che pongono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta (pure in simil luoghi) cōciā doli in piedi, cioè con le teste di sopra; percioche a questo modo nō si maccano le spine per via alcuna. Et qñ li uogliono portare a uēdere in qualche città, o altro luogo, li cōciano in bei mazzi grādi in lunghezza dui, o tre braccia, e larghi in tōdezza uno, o poco piu intorno ad un bastone co i pecoli di dēt ro & cō le spine di fuori, p portarne due di q̄i mazzi in spalla commodamēte, come se fussero due secchie d'acqua.

VIN. Vi prego, che mi ragionate anco del seminare il guado, e qual terreno egli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

GIO. BA. Ogni sorte di guado gradisce piu in terreno forte, & di buona polpa, che mediocre, & māco il leggiero; & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraro, o la prima di Marzo: Ma non uien bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, e stati uoti tre, o quattro anni, e per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio, che siano pratate per dui anni auāti, come medesimamēte ui si semina il lino, le quali nō si rompano con l'aratro, ecceto quando si vuol seminare il guado.

Trattato del guado.

VIN. Lodate uoi a letamare all'hora quel terreno innanzi che'l si rompa con l'aratro per riuorgerlo sotto?

GIO. BA. Se al Febraro auanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cottica di guado; nondimeno chi li desse dell'altro letame buono & fresco, tanto maggiormente uenirebbe bello, & di piu bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni; cosi sono pazzi coloro, che non solamente lo seminano ne i magri, poiche, sempre ui vien poco, & cattiuo; ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono à proposito.

VINC. Quanta ſemenza ui pare, che ui ſi dia a ragion di iugero?

GIO. BA. Eſſendo bẽ ordinato quel cãpo, ſe li può dare ſino quarte ſei colme, come ſi coſtuma, di buona ſemẽza: pcioche, quanto piu naſcera ſpeſſa, tãto piu ui ſi potrà laſciar delle gambe aſſai, ſe ſaranno morbide: o eſſendo magre, ſi potrãno cauar le ſuperflue con la zappa.

VINC. Quante uolte ui pare, che ſi debba zappare queſto guado?

GIO. BA. Eſſendo erpicata la ſemenza fin ch'è ben coperta, & ben incorporata nel terreno, come le ſue gambe haueranno prodotte le foglie alte due, ò tre ditta, biſognarà zapparle la prima uolta, & far'il medeſimo nella prima ſettimana d'Aprile, & anco piu preſto, & piu tardi ſecõdo che'l tempo hauerà ſeruito intorno al piouere, o alla ſecchezza. Poi come ſarãno raccolte dopo i quindici giorni di Maggio, ſi zapparanno la terza uolta le medeſime gambe, o radici ſpogliate delle dette foglie; facendo quell'iſteſſo, come ſarãno racolte nel meſe di Giugno, & poi di Luglio, di Agoſto, & di Settẽbre, di maniera che, ſi come ſi raccogliono tutte le foglie di gamba in gamba cinque uolte, coſi ſi zappano ancor di uolta in uolta ſubito che ſono raccolte; Il qual zappare ſi fa ſempre ſette uolte; cioè queſte cinque, & le due prime inanzi che raccogliono le dette foglie per far'il guado.

VINC. Cha coſe ſi ſerua di mano in mano, fin che ſi raccogliono queſte herbe per ridurle in guado?

GIO. BA. L'Agricoltore bẽ prattico di queſto, non tãto come vede, che di toſco in toſco le foglie cominciano a colorire ſolamente attorno, & nõ in mezo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le ſtraccia cõ tal modo appreſſo alle radici, che paiono tagliate cõ la falce, & le pone di uolta in uolta ne i caſuoli; ma le porta all'ombra accioche non ſiano dannegiate dal Sole, & poi le mette coſi freſche ſotto alla pietra grande, la quale egli fa girar'in piede con un cauallo nel uaſo ſalegato poco piu largo del giro ch'ella fa nell'andar attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel uaſo; ferma il cauallo, & riduce le foglie macinate nel uaſo medeſimo talmente da parte, che tutto il ſucco uſcito da quelle foglie, ſi ritira nel luogo piu baſſo di mezo, il qual leuatolo ben fuori con la caccia, & aſciugato tutto il fondo, ui ritorna le medeſime foglie ſotto alla pietra, per rimacinarle aſciutte, & dapoi le reduce in palle groſſe d'oncie uinti, o uintiquattro l'una, & fattole ſeccar'al Sole, ouero nel forno quando ſono cattiui tẽpi, le tien in ſolaro fin che inanzi al Sã Martino le macina l'ultima uolta; & poi riduce quella poluere in mucchio tant'alto, quãto è la quantità del guado, il quale come comincia a ſcaldarſi, eſſo ſpiana tutto il mucchio, & ui pon ſopra dell'acqua di man'in mano

ſe-

secondo che di luogo in luogo lo va uolgendo, & che'l vede esser tem peratamente imbeuerato, percioche sì come la troppo acqua l'annega, cosi per la poca s'abruccia, & poi lo ritorna a mucchio non molto alto, ma lungo; & cosi non manca a gittarlo da un luogo all'altro ogni giorno, ouer un giorno si, & l'altro nò, fin che comincia a diuenir fred do, & dapoi lo moue ancor'ogni quattro, o sei giorni, finche totalmen te è fatto freddo. Et questo fa con gran diligentia; percioche qñ mãcas se, il guado si cuocerebbe insieme, & nõ varrebbe niente. Il quale, per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole, lo lascia ne' luoghi freschi, oue siano ben mattonati, fin che lo uende; onde quanto piu tem po ui stà ammucchiato, tanto più s'affina, & diuien migliore.

VIN. Che modo si tine'a raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruene tanta somma per iugero, come dite.

GIO. BA. Poniamo che'l guado sia dui iugeri, ilquale finito di rac cogliere al Settembre (per l'ordinario) si seminano di fruměto, ma uo lendone lasciar per semenza, nõ passa la quarta, o quinta parte per rac cogliere poi al Maggio, o al Giugno seguěte, la quale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaro, per seminarla al tempo suo. *Poi non solo il valor del guado è molto necessario per tingere i panni neri, & d'altri colori; ma ancora le foglie impiastrate risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, & le ulcere che van serpendo per tutto il corpo.*

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere, desidero parimente che mi diciate quello che si debbe fare per seminare, & raccogliere la roza, & pergo lino, per hauer'inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

Trattato della roza, e del pergolino.

GIO. BA. Nõ solaměte è vero ql che dite; ma qsti věgono in ogni terreno sano. E bě verò, che quãto piu si troua esser buono, & nõ forte, o non molto leggiero, tãto più abõdano d'anno, in anno, finche le radici son cauate. Si semina il terreno cõ tãta seměza per iugero, quan to si fa col canape al principio di Marzo nelle colle bě letamate, e ben arate di quattro, o sei solchi, lequali lodo che piu tosto siano vangate, che arate; ouero p maggior beneficio, criuellate; percioche, se ben'il criuellare porta piu spesa, & piu těpo ad ordinarle, nõdimeno (stãdo che questa è la perfettione del coltiuare) nõ si dourebbe restar'a criuellar'vn iugero, o dui per lo grã d'vtile, che ne segue. Et però semina ta la semenza, & poi incorporata benissimo nel terreno con l'erpice, & co i rastelli, nõ ui si fa altro che tenerla bě netta delle cattiue her-

be, finche si tagliano al Settēbre tutti i rami produtti, ma raccoglier la semenza, & poi si coprano tutte le radici di gāba in gāba con due dita di terra, tolta ne i solchi maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrassino; onde uscēdo l'anno seguēte da gl'altri rami tagliati che siano al Settembre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gābe al San Martino al modo detto; & questo istesso si fà di anno in anno, fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

VIN. Quanti anni si coprono questi toschi, o gambe, per cauarle poi in tante buone radici.

GIO. BA. Vi son'alcuni pochi, che hauēdo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semēza, & anco coperte le gambe al S. Martino, & poi l'anno seguēte fatto il medesimo intorno al tagliar'i rami, e raccoglier la semēza, cauano le radici, le quali essendo prima fatte seccar'al Sole & poi qñ si uogliono macinare, seccare anco ne i forni grādi fatti ꝑ questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che si macina il guado, e q̄sta si domāda roza bona, & nō ꝑgolino fino: Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderā di cauar'assai piu utile del lor terreno, nō tāto nō si cōtentano per anni quatro, e sei a raccoglier la semenza di anno in anno, & coprir sempre al detto tēpo i cuori delle gābe con la terra; ma fan questo medesimo ordine per anni otto, e dieci, e sin do dici, conoscēdo ꝑ buona prattica, che quanto piu tarda a cauare tali radici, tāto maggior somma di ꝑgolino raccogliono ad anno ꝑ anno, & anco sempre più, che non farebbono quando le cauassero piu tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO. B. Raccolte che sono l'vltimo anno le semēze al Settēbre, si cauano cō le vāghe tutte le sorti di radici che son state sotterrate; e coꝑte ogn'anno cō due dita di terra fin'a q̄l tēpo, lequali, seccate al Sole, e bē nettate della terra, si portano poi (qñ si vole) ne i forni prima scaldati, e nettati: e come sō bē seccate, e bē macinate, si criuella minutamēte la poluere buona, e più fina delle guscie, lequali macinate vn'altra volta, si mescola q̄sta poluere cō q̄lla macinata grossamēte dalle radici didiciotto mesi, e questa si chiama roza terzana, e tutta l'altra ꝑgolino, la qual'è tāto piu bella, e fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VIN. Quāto può valer la roza il migliaro, & parimēte il pergolino?

GIO. BA. La roza si uende (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VIN. Quanti scudi credete voi che si possano cauare ogni anno sottosopra da vn iugero di buona terra?

GIO. BA. Io nō saprei determinare prezzo certo; percioche non pur'vn

pur'un terreno(ben che sia buono) sarà piu atto a réder maggior'utile d'un'altro: ma ancora il cauar le radici, ò piu tosto, ò piu tardi, fa che se ne ha piu, o mãco beneficio: Nondimeno considerãdo che solamente la semēza, che si caua di anno in anno, rende minor'vtilità, di quel che sarebbe ogni frumento, credo che si dourebbe cauar'in sei anni, non meno di scudi nonãta di semenza di roza, & di pergolino.

VIN. Essendo questa coltiuatione di poca fatica; di poca spesa, & di grand'utilità per qual cagione non se ne semina in piu paesi, che sarebbono atti a raccoglierne assai, ò perche rispetto quei che ne raccogliono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO.BA. Per due cose non si fà questo. L'vna, che si uede, che ogni paese hà certe iclinationi à far, pdur'i suo terreni alcune rédite vtili che gli altri nõ se ne dilettano, come bē si uede dell'infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuisano, Padouano, Vicentino Veronese; & Polesene: & nõdimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamente potrebbono, dilettarsene, ne raccogliono pochissime, a paragone di loro. L'altra cosa è, che nõ se ne semina maggior q̃tità: pcioche è molto difficile mãtener uisi lũgo tẽpo q̃lli huomini che stãno p̃senti a macinarla roza, & pgolino; cõciosia che q̃lla poluere è tãto sottile, e di natura penetrabile, ch'ella si caccia talmẽte nel naso di ciascuno in un subito, che l'auelena, & lo atterra finalmẽte ĩ pochi anni. Et pciò nõ è marauiglia se ne viẽ seminato ĩ pochi luoghi, come si fa, poi che si hà d'hauer piu cara la sanità del corpo cõ poco guadagno, che guadagnar'assai, cõ pder la salute, e la uita. VIN. Lodate voi a semanar'vn'altra uolta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

GIO.B. Perche egli si troua piu grasso all'hora de gli altri terreni, li Agricoltori prattici vi seminano il frumẽto p dui, ò tre anni per veniruene assai, e poi seminan'alla Primauera la semēza detta ĩ altro sito, accioche q̃l terreno diuēga grasso, il qual si può dire che riposa, p q̃l tẽpo, che le radici nõ fann'altro che i rami della semenza che si raccoglie d'ann'in anno (com'ho detto) anco p le foglie, che cadon da q̃lli.

VINC. Come si semina, ò si pianta il Ruso che comprano i tintori per tingere i panni, & i conciatori de' corami?

Del piantare, & ordinare il Ruso.

GIO.B. Questa herba nõ si semina p nõ far semēza di valore alcuno, ma si piãtano i rami che hãno le radici, i quali p far che ne habbiano in copia, si prouanano, e si riuolgono sotto terra di gãbe in gamba a modo di chioccia, come vi dissi che si pu'anano i mori; onde alla Primauera seguẽte si cauano, & si piantano di ramo in ramo con le radici, l'vn'appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso,

accio-

accioche nel crescere di gamba in gamba si possono ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe, ò vanghe auanti il freddo, & poi aprirle fuori alla Primauera.

VINC. Che cosa vi si fa dapoi che queste gambe sono scoperte?

GIO.BA. Non vi si fa altro, fin che al principio d'Agosto si trõcano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si prouanano per piãtarli, come ho detto) & secondo che si tagliano, si legano in tanti mazzi, come si possono tener'in mano; & poi si cõducono nell'ara, & si tagliano minuti talmẽte, che niũ ramo, ò ramicello, & foglie nõ sian piu lũghi come è grosso vn dito, ò lũga vna oliua. Et fatto ben q̃sto, si spargono cosi ben tagliati al sole, & si mouono piu volte co i rastelli ogni dì, fin che son bẽ seccati; & all'hora si porta ogni cosa co i sacchi ne i granari; e votatili di man'in mano, lasciã cosi q̃sto Ruso, finche lo vẽdono.

VIN. Quãto può valer egli a ragiõ del peso, come sempre si vẽde?

GIO.B. Essendo ben'ordinato, i mercãti (per l'ordinario) lo pagano a marcheti dieci il peso; che essẽdo piãtato in luogo a proposito, & bẽ coltiuato, nõ pur dura in terra grã numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, nõ meno di lire vinticinq; delle nostre, le quali si cauano senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primauera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VIN. Quando questo Ruso ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che renderebbe manco utile, di quel che si ha da loro.

GIO.BA. Voi hauereste ragione se questo fusse necessario. Ma perche di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quanto ne' mediochri, ò ne' buoni; però in questo paese si semina solamente in quei piu deboli, che forse nõ rẽderebbono vn ducato il iugero; onde cõsiderando che nõ vi và altrimẽti spesa d'acqua per adacquarlo, sempre loderò coloro che hanno simili terreni deboli, à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai piu di quello, che si farebbe a poneruì ogni sorte di legume, ò di biada, ò di pastura, & che si ha subito il danaro, com'è ordinato; vi si può piantar, & alieuar'anco delle viti, ne' fili per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene cosi con gl'altri arbori per le ombre loro.

VIN. Nõ hauete detto cosa alcuna circa il letamare questo Ruso.

GIO.Ba. Lodaro sempre à letamare il terreno innanzi, che si piantino i rami, & poi anco ogni dui anni a dargliene di ben minuto innanzi che si colmino le gambe. Vero è, che per minor spesa, vi si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come piu uolte vi ho detto, che si raccolglie ne i tempi del caldo: percioche, come

fusse

fusse passato il Verno, immorbidarebbe nō poco tutte quelle gambe.

VIN. Havete uoi cognitione della maggiorana, che si semina nel Milanese, la quale (per quāto ho inteso) rēde grossa utilità p la semēza che si uēde a i mercāti, che la mādano in Fiandra, & in Germania?

Trattato della maggiorana.

GIO. BAT. Io ne ho ueduta di molto bella uicino a Milano; nō di meno se'l terreno, non è a proposito, rende poco frutto; oltra ch'è tal mente delicata, che ogni poco di nebbia che ui soprauenga, o d'altro mal tempo quando fiorisce, si caua poca semenza, o niente: Ma se questa herba è posta in sito buono, & che'l tempo le prosperi, sapiate che non si raccoglie cosa in quello stato che dia tanto utile, quanto fa questa; atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come essi chiamano la lor misura; ma perche ui uengano facilmente delle nebbie quando fiorisce, però non è marauiglia se spesse uolte ui falla, come fa. Et però ho per fermo ch'ella riuscirebbe meglio in questo paese, per non esser così sottoposto alle brine, & alle nebbie, come facilmente occorre a quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno ui pare ch'ella gradisca?

GIO. BA. Non è dubbio, che'l ladino debbe esser piu a proposito di ogn'altro per esser molle, & senza pietre; però non si potrebbe, fallare a seminar doue uengono i lini belli.

VIN. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza ui uà al iugierro, & da qual tempo si semina.

GIO BA. Essendo il terreno a pposito, bisogna rōperlo con l'aratro inanzi il Verno, acciò che sia bē cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo cō letame uecchio minuto, e riuoltato sotto con l'aratro, gittarli sopra almeno una libra di q̄sta semēza la pertica al principio di Marzo, cioè, quattro o cinque libre il iugero; laquale sia sparsa cō altrotāta sabbia, accioche si cōpar ta meglio. Nō mācādo però a restelarla dētro benissimo, accioche ui resti bene incorporata. Vero è, che meglio sarebbe a uāgare tali terreni dopo S. Martino (essendo però prima bē letamati, come ho detto) e nō farli altro fin che si seminassero, e ordinassero a i modi detti. Et piu dico, chi criuellasse q̄sti terreni uāgati alti un palmo inanzi che si spargesse la semēza, lo farebbe cō maggior'utilità, per esser quest'herba cosi gentile, & che rende tanto piu semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VIN. Quali cose ui si fanno fin ch'è raccolta?

GIO. B. Nō solamēte bisogna zapparla, e ricalzarla di gāba in gamba, com'è fuor di terra, ma ancora essēdo troppo spessa, si leuan le gambe superflue, e si ripiātan fin due insieme, doue son troppo rare, lequali ricercano di star lōtane l'vna dall'altra gāba poco men d'un palmo;

per-

percioche essẽdo fatte loro le cose, com'ho detto, rẽderãno maggior copia di semẽza, che nõ farebbono quãdo fussero piu spesse. Poi si taglia, & si raccoglie di tẽpo in tempo la semenza, cominciando al Giugno, al Luglio, & all'Agosto secõdo che si matura, e si uede ch'è secca, come si chiarisce, nel pigliar le cime de i fiori, & rõperle tra le mani che essendo bẽ matura la semẽza, saltarà facilmente fuori. Auuertẽdo a nõ tagliar di uolta in uolta se nõ la matura, & batterla sopra i lẽzuoli, & seccata benissimo criuelarla nõ solo, ma uãderla anco, & da poi sedacciarla, accioche la poluere cada in terra, e tutta la semẽza rimãga bẽ netta nel sedaccio, ribattẽdo pò q̃lla bulla grossa che restarà nel criuelo, e riducẽdola ĩ buona semẽza netta come farà tutta l'altra.

VINC. Quante libre di questa semenza debbe render'vn iugero?

GIO. BA. Ordinariamẽte ne dourebbe dar cẽto, cẽto uinti, sin cẽto quaranta, e cento sessanta, la qual si uende in Milano sei, e sette reali la libra. Oltra che si vẽde la bulla asciutta, per esser perfetta da mangiar poluerizata nelle ministre, & altre cose per esser di buon'odore.

VINC. Sapete uoi in che cosa se ne seruono quei pòpuli, che la pagano cosi bene?

GIO. B. Per adesso nõ uel so dire; nõdimeno nõ credo che la comprino ꝑ cosa medicinale, ma piu tosto per mãgiarla poluerizata ne i loro cibi, come facciamo anco noi il pepe, & la canella, & altre speciarie; e massimamẽte ꝑch'essi non raccogliẽdo uino, forse se ne seruono nelle lor'artificiate beuãde, ꝑ esser q̃sta semẽza odorifera, e delicata.

VIN. Vi prego primamente che mi diciate per quanti modi si può far dell'oglio, oltra quel che si raccoglie dalle oliue.

Del cauare oglio dalla semenza del lino.

GIO. BA. Voi parimente sapete la gran quantità, che cauiamo dal la semenza del lino, del quale nõ solamente nel farci lume, durano tãto noue oncie, quanto fanno dodici d'oliua, ma ancora assai uolte stà seco al pari di pretio. Et questo lo possono sapere i Milanesi, & i Bergamaschi, i quali ne comperano da noi in gran copia per bruciare, & per mangiare quando l'hanno purgato dal cattiuo odore, ch'egli ha. *Onde frà le buone dotti, che questo oglio hà, essendo fatto senza acqua quãto piu è uecchio, tanto piu beuendolo tepido, scaccia ottimamente in mal di punta: come per infinite uolte si è ueduto.* Et oltre che sapete la somma dell'oglio che cauiamo dà i uinacciuoli rastellati fauor de' graspi torchiati, il quale fa luce chiara. Sapete anco, ch'alcuni buoni Agricoltori di q̃sto paese seminano delle dradelle nelle faue, & altri legumi, le quali essendo zappate di cõpagnia, & lasciate rare, crescẽdo alte rendono a gamba per gãba tãta copia di semenza al suo tẽpo, che ciascun se ne marauiglia, il quale fa dell'oglio assai ꝑfetto, & chiaro da brusciare.

Del cauar'oglio dalla semẽza dell'vua.

Del cauar'oglio della semẽza delle dradelle.

VIN.

VINC. Non credete uoi, che la semenza delle rape non dia del l'oglio assai, come alcuni dicono?

GIO.B. Se uoi parlate delle rape, che noi mãgiamo p piu mesi, & che cauiamo alla fin di Nouẽbre, q̃ste nõ dãno semẽza, eccetto se nõ sono poste da poi cõ le lore foglie nella sabbia p il mese di Decẽbre di Genaro, e di Febraro, ripiãtãdole poi di Marzo cõ le istesse foglie, accioche facciano la semẽza di Maggio, il qual pduce però poca sõma d'oglio, a rispetto d'un'altra che si semina solamẽte p q̃sto; & che nõ occorre a sterpar q̃ste rape, e ponerle cõ le foglie nella sabbia cõ tãta fatura, acbioche nõ gelino nella terra, come farebbono le dette quãdo vi restassero. Et però chi uuol cauar dell'oglio in copia, semini di q̃st'altra sorte di rape medesimamẽte di Luglio, nõ facẽdo lor'altro, che zapparle al tẽpo, come si fan l'altre, le quali nõ solamẽte veniranno floride alla Primauera, ma farã grã quãtità di semẽza al Maggio; onde raccogliẽdole mature, e macinãdole prima alla pietra grãde, doue si macinano q̃lle del lino, d'altre sorti, si cauarà dal torcolo sedici, e diciotto lib. d'oglio p quarta, ilqual'oltra che farà bella luce, e farà buõ da mãgiar per gẽte popolare, restarà bello, e granirà come q̃l d'oliua.

Del cauar oglio dalla semẽza da le rape.

VIN. Che quantità di semenza si può raccoglier per iugero?

GIO.B. Essẽdo seminata in buõ terreno ben'ordinato, e bẽ zappato al suo tẽpo, ordinariamẽte può dare some cinque di quarte dodeci l'una di semenza netta, che sarebbe circa libre ducento per soma.

Appresso uoglio ragionarui di quell'herba, che fa medesimamẽte la gãba alta, e grossa della forma loro, ma le foglie piu strette, le quali pducon tãta semẽza, che ogn'vn se ne marauiglia, dalla quale si caua grã quãtità d'oglio buõ da mãgiare, da brusciare, da far sapone, & da ungere le lane p far pãni, come ampiamẽte ne parla il Dottor Fiorauanti, il quale in Venetia da tal semenza a chi uuole senza danari.

Del cauar l'oglio dalla semenza del Fiorauãti.

VINC. Da qual tempo si semina questa semenza, & quanta ue ne uuole per iugero?

GIO.B. Essendo ben'arato, bẽ letamato, e ben'ordinato il terreno se ne sparge una libra p iugero nel mese di Febraro, ò di Mazzo, mescolata però cõ la sabbia, accioche sia meglio cõpartita, alla quale da poi ch'è bẽ incorporata cõ l'erpice, ò co i rastelli, nõ ui si fa altro che zapparla quãdo è nata, e poi quando è matura, raccoglierla di notte ouero di mattina cõ la rugiada, e nõ d'altra hora del giorno, pche tutta si perderebbe nel cader'in terra. La quale, portata nell'ara, si batte e si netta col criuello minuto, e col sedaccio, & dapoi si fa l'oglio, ilquale quãto piu si tarda a torchiarlo, tãto minor quãtità se ne raccoglie. Et però sia quãto piu tosto macinata benissimo cõ quell'acqua,

che le conuiene, & poi torchiata strettamente; come si osserua. *Et oltra che questo oglio rende grande vtilità, come si uede, è perfetto ancora per sanar coloro, che patiscono il mal di renelle, & che orinano con difficoltà.*

Del cauar l'oglio dalle noci.

VINC. Benche tra noi non si facci oglio di noci, però mi sarà caro, che me ne parliate.

GIO.B. Gran pazzia sarebbe la nostra, se uolessimo usare l'oglio in copia di quest'arbori si grandi; come uerrebbon massimamēte in pochi anni ne i capi, che tuttauia coltiuiamo cō tāta industria, & che cōpriamo a cēto, e ducēto scudi il iugero, pcioche se consideriamo il grā dāno che si haurebbe dalla loro cattiua ombra, dalla grā copia delle radici, & qllo, che si patirebbe nell'entrate, che sono ī terra, delle gēti qñ cominciano a māgia'i loro frutti fin che gli hāno raccolti, nō è dubbio, che sarebbe assai maggiore il dāno, che nō sarebbe l'utile, che si cauasse. E bē uero, che io lodo piātar le buone noci nelle ripe delle uie larghe, nelle cāpagne sterili, ne i colli magri, e ne gl'altri luochi deserti, ma nō mai ne i cāpi, che rēdono buoni frumēti, floridi prati, delicate uue, & altre fertili rēdite, pche ī uero nō si può negare che si caua grā q̄tità di oglio da q̄sti arbori, qñ sono di buona sorte, e che i tempi non ui sono contrari. Il quale, per esser lucido è perfetto da mangiare, da far chiara luce, & da seruire in altre commodità.

Del cauar'oglio da piu arbori, & specialmēte dal faggio.

Io vi potrei ancor dire dell'oglio, che si potrebbe cauare dalla semēza del mirasole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiāde di rouere, & d'altri arbori, ma perche ui sarei forse troppo lungo, dirouui solamēte in poche parole quello che si caua della semenza dal faggio, il quale non solamente è perfetto da māgiare, da far bella luce, & altre cose buone, ma ancora ella ne rende tāta somma, ch'è cosa quasi da nō credere. Et però i nostri montanari, che sono uicini ai Grisoni, & a gl'Illust. Cōti di Lodrone, e di Arco dourebbono raccoglier di questa semenza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, a centinara di sacchi, per cauare poi il tanto oglio, come ella rende, cō loro grāde utile, & beneficio anco di noi per esser tanto alti di pretio questi altri che homai non vi si può uiuere.

VINC. Mi è piacciuto che habbiate finito, poiche mi conuien ritrouarmi in Brescia all'hora di ragione, ad instātia d'vn mio caro amico; & però con uostra buona licentia andarò a montar à cauallo; non mancando dimane di ritornar da uoi, accioche mi ragioniate anco delle altre buone cose, come fin'hora hauete fatto.

GIO.BAT. Venirete pur'al piacer uostro, che sarò sempre apparecchiato a sodisfarui.

IL FINE DELLA VIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA NONA.

Nella quale si tratta di più cose diuerse, ò più tosto strauaganti.

GIVNTO M. Vincenzo Maggio il 9. dì da M. GIO. Bat. Auogadro, e ritrouatolo ch'egli passeggiaua nel la sala grande: salutatisi prima amoreuolmẽte l'un l'altro secondo il costume loro, & numerato le quindici hore, che allhora sonarono, si posero a sedere: Onde dopo alquanto l'Auogadro guardando il Maggio disse. Di quali cose hauete uoi pẽsato M. Vincẽzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quando ui piacesse) mi sarebbe caro, che dicessi mo d'alcune ancora, che ci paressero da esser proposte diuersamente, se ben' hauessero dello strauagante, come anco uenendo da uoi, ho pensato di chiederui.

GIO. BA. Drizzate pur'il parlar uostro a quella uia, che ui piace, che ui risponderò, per quanto sarà in me, a quel che mi domãdarete.

VINC. Io cominciarò dunque pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i caualli, ò co i muli, ouer con gli asini solamẽto, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BA. Non è dubbio alcuno che a noi Italiani sono migliori i buoi di tutti gl'altri animali, percioche la prattica ci fa uedere, che sono piu forti, piu destri, & piu cõmodi per coltiuar le tãte diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne' colli, nelle ualli, costiere, campagne & piani. I quali, perche sono sterili, & fertili, & forti, aspri & ladini, duri & soluti, crolli & fregatosi, humidi & cretosi, ghiarosi & ledosi, gessosi & sabbionosi, neri e bianchi, rossi e bigi, & d'al-

Che i boi in Italia sono migliori p arare, che gl'altri animali.

d'altre sorti, che sarebbon impossibili a raccontare; nõ è dubbio, che noi nõ possiamo adoperare animali piu a proposito di questi, per arar gli bene. La onde, per nõ esser generalmente simili terreni nella Germania, & in altre prouincie di quei Climi prossimi, nõ è marauiglia se li arano quasi tutti i caualli, come quelli che ne han una infinità; i quali son talmente agili, che arano il doppio di quel che facciamo noi: Et questo auiene, perche essi han ancora gran copia di cãpagne spatiose, le quali son piu tosto di terreni leggieri, che d'altre sorti. Et però nõ è gran cosa se raccolgon quei paesi tanta quantità di biade, come fanno; poiche son cosi ricchi di terreni, che li lascian riposare, non coltiuãdoli ogn'anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è, che habbiamo questo uantaggio, che quãdo habbiamo adoperato i buoi nel coltiuar'i nostri campi per qualche tempo; li posciamo ingrassare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa; cosa che non possono fare quei Settentrionali de' lor caualli, nè de gli altri animali detti.

VIN. Poscia che io resto chiaro di questa prima domanda; desidero che mi ragioniate intorno a' precetti del ben'arare, de' quali (ancorche ne parlaste il primo giorno) son certo però, che non diceste tanto, quanto se nè può dire.

Alcune ragioni intorno al ben arare.

GIO. B. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora ui dissi, dico, che non solamente la terra uuol'esser minutamente aperta, & fundata benissimo cõ l'aratro; ma bisogna ancora, che sia ben spianata, ben nettata, & ben ingrassata. Percioche, essendo fatta ben'vguale, oltra che le pioggie, & l'adacquare nõ la dãneggian nel condur'i grassumi altroue; il Sole parimẽte, il caldo, il freddo, & i uẽti maggiormẽte la bonifican. Et piu dico, che, si come ritrouandosi ben'arata, si mescola la forte con la soluta, la grassa cõ la magra, & ciascuna di esse col letame; cosi le semẽze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando son state ben rotte tutte le zolle grosse; & che la terra è diuenuta bẽ trita, minuzzata, & ridotta in poluere. E vero, che alcuni antichi vogliono che nõ si arino i terreni molto secchi, conciosiache si corrompono, e nõ riceuono i semi (cosa che facilmẽte poteua esser cosi ne i loro Climi) ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando nõ si trouano humidati inãzi dalle pioggie; percioche, uenendo dapoi sopra elle a i grani sparsi, nõ è dubbio, che giouano perfettamẽte al nascimento loro, perche spoluerãdosi quei terreni, subito (come fanno) nascono anco in un subito tutti i grani che son per nascere. Lodo bene, che nõ si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vẽgono talmente duri, che per piu anni nõ riceuono semenze. Et questo non falla mai; eccetto

cetto

cetto però, che aiutano col darli tanta somma di letame, inanzi che si rompano con l'aratro, che per la potentia di quello, producono alle volte il solito ricolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori, che arano i loro campi, per non lasciarli indurire in tal modo, che diuengano poi aspri grandemẽte; ma ancora che gli aprono in tal tempo, & con sì buona industria, che le lor fatiche partoriscono sempre buoni frutti. Et certamente è di tanta importantia questo; che, sì come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno, li bonifica pur'assai; così arandoli ne i giorni quãdo sono molto bagnati, ò che nõ sono posati almeno un mese dopo l'una, e l'altra aratura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; percioche, ò nuoce loro molto, ò almeno gitta il vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggieri piu tosto nel verno, che nella state: percioche questo per l'eccessiuo caldo, risolue quella poca sustantia che esse hãno, & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma l'altre terre, & massimamẽte le forti, quãto piu si arano, di verno, & di state, tãto maggiormẽte maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondandole benissimo (come ho detto) & cõ l'aratro, & tagliãdole minutamẽte, nõ solo si distruggono le herbe cattiue, & si riuolgono alla superficie q̃l l'altre, che poi son percosse dal Sole, dal gelo, e da i venti, talmẽte che muoiono (& massimamente essendo cauate cõ gli erpici, ò co i rastelli, & abbrucciate) ma ancora per il cõtrario quanto piu terra piglia il bifolcò cõ l'aratro, e meno l'affonda, tãto piu ella resta mal coltiuata.

VIN. Vorrei saper'ancora, qual letame lodate voi, che sia migliore per dare a'campi, che uanno seminati, il uecchio, ò il nuouo?

GIO. B. Quantunque gli antichi dicano, ch'a questi terreni si spargono piu tosto i letami vecchi ben marci, che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai piu herbe cattiue, che non fanno quelli; nondimeno, perche i noui hanno maggior possanza d'ingrassare, io non istimo tanto quel produr di herba, quanto faccio conto dell'utile, che rendono a i frumenti, & gli altri grani. Come ben col fondamento della lunga prattica uediamo, che piu beneficio rendono due carra di letame giouane, che non fanno tre, & quattro di quello, che piu è vecchio. Percioche, sì come questo, quanto piu tarda a spargerlo nella terra che uà arata, tanto piu di tempo in tempo ua perdendo il suo vigore, così quello quanto piu è sparso fresco, e riuoltato sotto subito cõ l'aratro, tanto piu hà forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il nostro nobile M. Alouise Rodége Agricoltore eccelẽte, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fusse possibile, si dourebbe dar'alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto

Ch'l letame, ò sterco fresco è miglior del vecchio.

dall'animale, poiche in sua specie ha qlla pfettion di beneficiarla, che ha di giouare all'huomo l'ouo della gallina quanto piu è nato fresco.

VIN. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmēte la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non bē marcia, cō me si troua quādo è stata ammucchiata con lo sterco almen'vn mese.

GIO.B. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a raggionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percio che uolendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, non è dubbio, che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nō meno d'un mese, accioche si marciscan bene. Ma si ha da sapere, che quā to si tarda a spasgerli, & a sotterrarli, tanto piu lo sterco perde il suo uigore, & la sua uirtù.

VIN. Ho pur'udito alcuni, che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono, che quanto piu il letame è fresco, ch'egli maggior mente col suo gran calore affoga le semenze.

L'vtilità dell'ingrassar'i campi, cō la calcina pura, & accō pagnata.

GIO.B. Se questo fusse uero, sarebbono malamente trattati i cāpi, che uengono ingrassati malamente con la calcina uiua in molte ville del Comasco. La quale rende tanta utilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio, che non sia usata tra noi, & ne gl'altri paesi, c'habbiano bisogno dello sterco, come ha il nostro.

VIN. Voi adunque lodareste, che s'ingrassassero i nostri terreni cō questa, benche ordinariamente ci costa dui, & tre marchetti il peso, & che ue ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO.B. Considerando, che a ingrassarne uno per tre anni almeno, ue ne bastarebbe ottanta, sin cento pesi al piu; io ho per certo che fa ressi mo molto bene a darla a quei terreni, che l'aggradirebbono; cō ciosia ch'ella sarebbe di minor spesa del letame, ilquale ī piu uille co sta almeno cinq; marcelli il carro; ma in alcune altre costa non manco di otto; & ue ne uole per iugero almeno cinque carra, & ui dura poco piu di un'anno, Perche non solamente hauete da saper che la calcina rēde p'u frutto del letame, & che il secondo, e terzo anno gioua piu a i cāpi del primo; ma cuoce anco talmēte i terreni, & distrugge le cattiue herbe, che le biade restano nette quando si miettono. Senza che non è poco utile, che in tre anni basta a dui iugeri un sol carreggio di cento ottanta pesi, o poco piu di calcina; doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte, non ue ne uol meno di uenti careggi:

VINC. Quai sono quei terreni, che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO.BAT. Dandola a cretosi, a i petrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, non solo non ue ne uorrebbe per iugero meno di ducento pesi, di uinticinque libre alla sottile, ma final-

mente sarebbe ancora un gittar tale spesa al uento.

VINC. Mi piacerebbe saper'anco, se si puo dar questa calcina a i terreni con minor spesa; da qual tampo si debba spargere, & i modi che s'osseruano.

GIO. B. Quanto sia a colui, che l'ha da cauar pura dalla cesta p cõpartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia uestito di tela biãca, & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno nõ li possa entrar la poluere ne gli occhi, ne gli orecchi, nel naso, e nella bocca; ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bifolco, che di mano in mano la riuolga sotto terra cõ l'aratro; & dapoi ui semini sopra il frumento, ò gl'altri grani, secondo che ha disegnato.

Poi perche ui sono altri, che nõ uogliono spender tãto nella calcina, ne pigliano, come sarebbe la quarta parte mãco per iugero, & l'accõpagnano al Mag. con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe; essendo asciutta; facendo un suolo di q̃sta, & vn'altro di calcina, fin che l'hanno finita, lasciãdola cosi tre, ò quattro mesi, compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innanzi che l'arino l'ultima uolta; & seminandolo subito che l'hanno arato, ouero inãzi, uolẽdo che l'aratro, riuolga i grani sotto. Ma meglio sarebbe a mescolarla con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche si spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per lo campo, & sarebbe anco maggior'utilità della detta terra per esser migliore.

Altri per spender ancora meno, pigliano solamente dui terzi di calcina per iugero, & la mescolano al modo detto, quindici giorni inanzi al seminare, col letame che si fa per le strade freqnentate da gl'animali. Et questa mescolanza finisce di fumare, & di cuocersi in manco di dieci dì. La qual si sparge prima per lo campo, & poi arano inanzi; ò dapoi ch'anno seminato.

Vi son'ancora alcuni altri che trouãdosi hauer buoni letãmi di stalla, nõ pigliano piu che la metà della calcina per iugero, & poi mescolãdola pur cõ essi a suolo sopra suolo, dieci, ò dodici dì inãzi al seminare, finisce di fumare sì mescolata in poco piu di sei dì, onde sparsa che l'hãno p lo cãpo, l'arano, e poi seminano di quello che piace loro.

Vi sono molti altri ancora in quel paese, che per mãco spesa cõprano da i cõciatori di corame, il calcinaccio che loro auãza, e ne danno il doppio per iugero, di quel che fanno la calcina sola se ne trouano satisfatti almeno per dui anni. Et oltra che quelli Agricoltori cõprano quãta cenere ritrouano nella città, & nelle fornaci, p dar'a i campi doue seminano i lini, pagano nõ meno tutte le cenerate ch'auãzã alle dõne nel far le loro bucate. La onde io son sforzato a dire, che q̃lle gẽti auãzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar il lor paese,

L'ingrassar i campi col calcinaccio, di conciatori di corame, ce nere, e cenerata di bugata.

che per natura ha dello sterile assai, come quello, che è pieno d'una in finità di colli: quali nondimeno cō lo sforzo della lor grā de industria fanno riuscire fertili, & abondanti di tutti i beni, si come apertamente si può uedere dalla bella, & dotta opera della nobiltà della città di Como, descritta in dui libri elegantissimamente dal mio M. Thomaso Porcacchi, il quale, si come è giudicioso, & intendente, così per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi, è da me singolarmente amato, & hauuto per caro: e dal mondo per le molte sue opere homai è conosciuto, & honorato grandemente.

VIN. M. Thomaso è ueramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto, quando per uostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che ui tengo obligo. Ma dapoi che hauete parlato di questa sì rara coltiuatione, uorrei super'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini piu tosto il trifoglio, che il miglio?

Del seminar'il trifoglio ne i lini.

GIO. B. Questo nō ho ueduto fare sul Comasco, ma si bē appresso alla Gonzaga sotto Milano, & senza offesa alcuna del lino, percioche com'è diuenuto alto itorno a tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale uien tāto bello, che cauato il lino maturo, lo trouano sì alto, che lo segano poi inanzi S. Giacomo, di maniera che, quando sono p seminarui il frumento di Settēbre, ò d Ottobre (ancorche sia diuenuto tāto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliare per pastura) lo riuolgono prima sotto per grassume con l'aratro, & poi vi si seminano sopra: Cosa che uien lodata da molti intendenti, p esser piu utile il far'a questo modo, che non è dopo il lino seminarui il miglio, il quale, benche renda piu utilità del trifoglio segato, nōdimeno immagrisce di tal sorte quel terreno, che nō tanto vi viene poi l'anno seguente a pena la metà del frumento, di quello, che vi fa viuer il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per dui anni.

VIN. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbrucciar le stoppie; nondimeno mi sarà caro, che mi ragioniate di qual si debbono abbrucciare, & il modo che intorno a ciò si debbe tenere.

Dell'abbrucciar i pagliuzzi non tagliati.

GIO. B. Sono da lodare quegli Agricoltori, che nō hāno carestia di paglie per far letto a gli animali, che le abbrusciano, & specialmēte quelle che si trouan sporche di piu herbe saluatiche: percioche, oltra che ingrassano quei terreni, che son restati deboli per il lor fruttare, abbrucciano anco talmēte le dette herbe cattiue, che cō esse distruggono le radici, & infiniti animaletti, che dāneggiano alcune uolte le biade. Vero è, che bisogna far quest'officio quādo l'aere è quieto; accioche la cenere nō fusse portata altroue da i grā uēti, ò che ql fuoco nō dāneggiasse i vicini, ouero se medesimi, accendēdolo anco sempre da quella parte, doue spira qualche poco di aura, & massimamente

quando

quando è nuuolo, che si può separare qualche pioggia; percioche, so pra uenendo dopo che fussero abbrucciate, l'acqua vi giouarebbe nel l'incorporar quelle ceneri cō la terra, poiche sono cosi buona grassa, per giouar'a i grani nel nascere, & nel produrli al perfetto fine.

VIN. Poscia che uoi mi auete detto del far nascer bē'i grani, ꝑ ricordarmi anco che mi deste il secōdo dì alcuni modi ꝑtinēti al far na scer bē'i migli, vorrei saper se li fate seminare prima, e dapoi volgerli sotto cō l'aratro; ꝑch e douerebbono nascer piu facilmēte ꝑ nō esser cosi ꝑcosi dal color dal Sole, come sono essēdo seminati sopra terra.

GIO.B. Mi dispiace, che nō ui dicessi, che mai nō faccio seminare sopra le arature; attesoche la prattica mi fa ueder, che essi nascono si curamāte a seminarli dopo ch'è spartito il sole, & uolgerli in dì seguē te cō l'aratro piu per tēpo che si può. I quali, ꝑ esser'humidati dalla ru giada, & coperti con poca terra, e dapoi calcati cō l'erpichetta bē pe sente, per due, ò tre mattine seguēti, nō è dubbio che nō facciano pri mamēte le radici, & che nō spūtino poi cō facilità, percioche sono di tal natura che passarebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse so pra, nō che la terra cosi bē calcata, la quale (come dissi) quanto piu è soppressata, tāta māco sō offesi q̄i grani dall'eccessiuo calor del sole.

Del far nascer be ne i migli.

VIN. Hor che mi hauete mostrato con quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi grandi, mi pare che ci dourebbe es ser anco qualche via per far nascer'allora delle semenze.

GIO.B. Fu sempre l'arte talmēte amata da gli huomini ingeniosi, ch'essi molte uolte supplison'a quello in che la natura ha mācato, ò manca. Ho uoluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giuditioso può far con l'artificio nascer'ogni semenza al tempo de' grā caldi, ne' uasi piccioli, & grandi al modo che ui dirò, nondimeno io lodo che facciano solamente nascer quelle che uanno trapiantate, & massimamente stà ben'a seminare le semenze di mori, poiche queste nascono con maggior difficoltà, di quel che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semenze nel terreno buono, ben net to, & ben minuto, ilquale sia posto (per piu commodità del semina re qualche somma) in un uaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte non piu d'un palma, & che sia largo & lungo quanto sono le car riuole, che si tengono sotto alle iettiere, per dormirui dentro, accio che hauendo quel uaso le rotelle al modo che hanno dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comin cia a puntare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a spi rare, ritornarlo alla rugiada. Et questo si può far di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altri uasi mezani, e piccoli, per portarli dētro

Del far nascere piu semē ze nel gran caldo.

& fuori a braccio. Auuertẽdo però sempre, inanzi che si spargono tali semenze, di ponerle nell'acqua per alcune hore; & come sono alquanto asciutte all'ombra, incorporarle nella terra benissimo col rastro, ò rastello, bagnandole con la scopetta, quando hauessero sete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che soprouenissero. Nõ mancando poi di ripiantar'alla Primauera, per Luna nuoua, tutte le piante d'herbe, ò d'arbori, che vi sono a proposito, & specialmente quelle de' mori occuparanno, nel compartirle piu di uinti uolte sito, & ritrouandosi in buona terra, cresceranno con facilità.

VINC. Come si potrebbono far in poluere tutte le zolle grosse, le quali sono alcune uolte fatte tanto dure dalla gran secchezza, che in tempo passa del seminare?

Le facilità del rõpere le zolle grosse.

GIO.B. Io nõ cõsigliarò mai alcun'huomo, che possa adacquare i cãpi copiosi di qste zolle dure, che gli adacqui per disfarle, percioche vi sarebbe assai maggior dãno, che beneficio; ma li dirò bene che pigli delle mazze lũghe un braccio, & nõ piu grosse d'una gãba d'huom commune appresso al piede, cõ lequali (essendo prima bẽ cerchiate di ferro attorno a i capi, & inastate nel mezo, com'è grossa un'hasta di zagaglia lũga di tre bracia) batta d'un'ĩ una le zolle cõ qĩ capi cerchiati, percioche a questo modo egli le mãdarà in poluere, e con facilità.

VIN. Poscia che mi hauete facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di pregarui d'un'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè, che mi diciate qualche uia per far dileguar le neui; quando massimamente sono state sopra le biade piu di trenta giorni, & che finalmente le distruggono, come uidi pochi anni sono.

Del scacciare le neui, che rouinano le biade.

GIO.BA. Quantunque si dica per prouerbio, che la neue per quindici, ò vinti dì è madre alle biade, & come giunge a i trenta, diuiene matrigna, & poi come passa, le dà al scuro la mala tigna. Nondimeno dico, che nõ solamẽte si può scacciare col farle andar'adosso l'acqua (quando però quei terreni non siano maligni, ò troppo forti) & romperla di man'in mano coi retaboli, coi rastelli, ò con altri stromẽti simili, fin che fosse dileguata: ma chi non hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno inanzi che'l Sole sia alto; percioche, essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, piu facilmente, la scacciarà. Ouero quando sia nuuolo, ella si dileguarà per lo tempo dolce; ò per la pioggia: ouero finalmente per li uenti.

VIN. Se io dicessi queste cose a' miei massari, mi responderebbono che nel scacciarla cõ l'acqua, si danneggiarebbono le biade, & i terreni; & che nell'erpicarla tante uolte, vi sarebbe di molta fatica, e spesa.

GIO.B. Quãto al danno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto de' grã beneficio che si farebbe a quelle biade; & quãto alla fatica,

&

& sposa dell'erpicarla, non è dubio che sempre fu buono quel carlino, che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne un'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qual ch'uno, che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BA. Quantunque mi domandiate cosa, che non è in potestà dell'huomo; nientedimeno mi par di dirui quel che fa ogn'anno il nostro buon Curato. Il quale già quindici anni non manca di benedire i campi confinati alle altre Ville, il giorno di San Marco; per la qual benedittione & per le Letanie cãtate da tutto il populo, mai il luogo nostro non ha patito danno alcuno dalla tempesta, doue per inanzi ella ci daua di gran percosse.

Che i cãpi con lo aiuto di Dio non tempestano.

VIN. Perche io non ho mai ueduto osseruare questa diuotione, mi sarà caro, che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BA. Fra molti libri pertinenti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, il quale ha una rubrica circa ciò, che dice così. In festo sancti Marci, Sacerdos benedicturus segetes, exiẽs cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpelliceo, & stola; incipit Litaniam, qua finita, dicit. Kyrie eleison, Christe eleison, Kyrie eleis. Pater noster, & Aue Maria. Domine exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te ueniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.

Pietatẽ tuã quæsumus oṗs Deus, ut has primitias creaturæ, quas aeris, & pluuię tẽperamẽto nutrire dignatus es, bene†dictionis tuæ imbre pfundas, & tribuas populo tuo de tuis munerib. tibi grãs agere, vt a sterilitate terræ esurientiũ aĩa bonis affluentib. repleas, ut egenus & pauper laudent nomen gloriæ tuę. Per Xp̃m Dñm nostrum Amen.

Oĩpotens sempiterne Deus arbiter throni, q molẽ terræ ex nihilo pendentem gubernas, & ad uictum humani gñis, corporisq; sustẽtationem agros operib. excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, ut quicquid in hos agros salubris seminis satum, atq; plantatum est respectu tuæ clementiæ prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, ut resecato, atq; absorto oĩum tribuloru, m spinarũque squallore efficias; fruges fęcundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, ut nos famuli tui uberem tuorum donorũ fructuũ cum gratiarum actione percipiẽtes debitas atq; acceptas noĩ tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, ut hos fructus seminum, frugũ, frumenti, siliginis, hordei, auenæ, ac aliorum cuiuscunq; generis existãt, tuis oculis hilariq; vultu respicere digneris sicut testatus es Moysi famulo tuo in terra Aegypti, dicens. Dic filijs Israel, cum ingressi

fuerint terram promifsionis, quam ei daturus fum, ut primitias frugũ offerant facerdotib. & erunt benedictæ fruges: ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratiæ tuæ fuper nos, & hos fructus ad benedicẽdum proferendæ concedas, ut non grando furripiat, non turbo fubuertat, nec uis tempeftatis detruncet, nec aeris ferenitas exurgat: non inundatio pluuialis exterminet, fed incolumes fuperabondantes propter ufus hominum ad plenifsimam maturitatem perducere digneris. Per Chriftum Dominum noftrum, Amen. Oremus.

Domine fanctę pater omnipotens æterne Deus, mitte Spiritũ Sanctum tuum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes Sanctos & electos tuos, vt defendat fegetes noftras a uermibus malis, fiue ab auibus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Chriftum Dominum noftrum. Amen.

Tunc Sacerdos circumeat agrum, uel partes eius, afpergendo acquam benedictam. Et poftea dicat

Et benedictio Dei omnipotentis, Pa†tris, & Fi†lij, & Spiritus† fancti defcendat, & maneat fuper has fruges. Amen.

VIN. Refto molto fotisfatto di quefta fanta ufanza, la quale fi douerebbe fare in qualunque Villa, & lafciare homai le molte fuperftitioni, che fi fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempefta, ò che la mandano; per le quali non è marauiglia fe molte uolte prouocano l'ira di Dio, uedendo che molti danno piu tofto fede alle falfe diuotioni infegnate da diuerfi vagabondi, ch'alle buone, che offerua la Catholica Chiefa Romana; la quale non può errare, per effer gouernata fempre dalla fantifsima Trinità.

GIO.B. Sappiate ancora, che non pure quefto noftro Parochiano ha talmẽte difpofto il populo di quefta Villa, ch'egli ha lafciato ogni forte di fuperftitione, & d'incantefimi; ma fpecialmente ancora la fefta comandata non balla, non giuoca a cofa alcuna di peccato, nè mãco lauora, ò carreggia per qual fi uoglia cofe utile, ò per feruire ad altri. Facendoli conftare, che le auuerfità (per l'ordinario) uengono per li peccati noftri; come debbiamo credere, per li protefti, che faceua il Signor'Iddio al popolo d'Ifdrael, che s'egli offeruaua i fuoi commandamenti, gli haurebbe dato abondanza di frumẽto, di uino, e d'oglio con altre cofe neceffarie: & facendo altramente, l'haurebbe flagellato con diuerfe maniere di caftighi, come faceua.

VIN. Ritornando ancora a domandarui delle cofe, che fono in poteftà dell'huomo, dico che fi come mi dicefte il primo giorno del pigliar le topine, & il modo di far morire i uermi inãzi che fi feminano le biade, cofi (efsẽdo pofsibile) defidero che mi moftriate come fi potrebbon'ammzzarli qñ le mangiano nel tẽpo che non fa gran freddo.

GIO.

GIO. BA. Si uede chiaramẽte, che non è molto difficile all'huomo ingenioso il puedere a cose assai, che paiono ad altri impossibili nell'Agricoltura, pur ch'egli uoglia cõsiderare il principio, il mezo, il fine della materia, che ui rappresenta. Et però, qual'è colui cosi rozzo, che, uedẽdo mãgiar da i uermi le radici delle sue biade nel cõparire, o nel tramõtare il Sole non debbia conoscere, che ogni uerme è uicino alla superficie? come molte uolte in quel medesimo tempo muoue ancho le foglie? Onde nõ è cosa difficile, che allhora nõ lo possa scoprire col badile, & ammazzarlo. Che veramẽte è grã pazzia d'ogn'vno che miri ogni giorno il danno che gli uien fatto, & si rammarichi come se gli rodessero il cuore, & non ci proueggа mai al modo detto.

Come si possin'ammazzar i uermi mentre, che rodono le biade.

VIN. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero che mi mostriate anco qualche uia per asciuggare i paludi, che non sono circõdati da' monti, o da' colli, o dà' siti piu alti della superficie loro; perciochе a questi non bisogna pensare, non che disegnare.

GIO. BA. Si come uoi dite, sarebbe impossibile a far uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fussero scarpelati, o ui fussero fatti gli sboccatori sotto i piedi (cosa c'haurebbe molto del difficile) cosi sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, o gran caduta; come al presente si uede c'hanno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grande di Moncelese, la qual'è forse stata sempre inondata, dal tempo del Diluuio fin c'hanno forato l'uscita alla Battaglia, sotto il fiume della Brẽta, & della strada maestra, che uanno di compagnia uerso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta uerso Oriente, si caua da quei ritratti gran copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche ui sono pur'assai paludi prossimi alla marina de' nostri Illustris. Signori, & del Duca di Ferrara, che inondano una infinità di campi, perche non ui sono uie alcune da dar loro esito; non ni sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque bassamente, far loro de'fossi assai, i quali fussero talmẽte larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, in alzar quei pezzi quadrati di lunghezza, come sarebbe 25. cauezzi sin'a trenta, & di larghezza poco di piu; perche quãto piu si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, e ben fondati, non solamente si alzarebbono maggiormẽte con quella terra cauata; ma ancor le acque piouane, o maritime, o d'altre sorti, si gouernarebbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramente i campi.

Dell'asciugare alcuni paludi alquanto difficili, ma non disperati

Poi ui uorrebbe a pezzo per pezzo un põte, accioche potessero passare dall'uno all'altro gli huomini con gl'animali, co i carri, & cõ altri strumẽti che ui bisognassero per coltiuarli. Oltra che uorrebbono esser ben forniti tutte quelle ripe di salici, di onizzi, e di altri arbori, che

uen-

vengono belli in ſimili ſiti, & maſsimamente quando fuſſero di terreno leggiero, o di ſabbia, come ordinariamente ſono; Et queſto dico, perche quando ſi mancaſſe di piantarui ſimili arbori, non è dubbio, che le ripe caderebbono, & ſpianarebbono quei foſsi.

VIN. Veramente che io conſento a queſto che dite; conciosia che ho per fermo, che di tempo in tempo ſi leuarebbono ogni hora piu queſti ſiti; percioche quanto piu ſi curaſſero, & ſi fondaſſero i foſsi, & ſi conduceſſero quelle curature ſopra, tanto piu è coſa certa, che non pur l'acque o maritime, o d'altre ſorti, che ueniſſero in quei foſsi, ui ridurrebbono continuamente delle ſabbie, & altre terre (come ſempre tendono a conduruene, & ſpianare) ma anco gli arbori farebbono tante foglie, che ingraſſarebbono, & inalzarebbono quelli campi, & maſsimamente quando di anno in anno ſi curaſſero beniſsimo, doue fuſſero cadute.

GIO.BA. Oltra che ſono buoni queſti noſtri diſcorſi, ui uorrebbe ancor'un foſſo attorno tutto queſto ſito, il quale fuſſe molto piu largo de' detti, che ſono fatti per mezo in lungo, & a trauerſo, perche ſi cuvarebbe tanta terra, che farebbe un'argine di fuora uia coſi grande, che le acque groſſe non entrarebbono da tempo alcuno, & ſpecialmēte, che queſto foſſo paſſaſſe unito per vna ſola bocca, la quale ſi poteſſe ſerrare con una chiauica accompagnata da dui ſtiuadelli di pietra, ò di legno di rouere, o di caſtagna, & dalle catene) come in piu luoghi ſimili ſi coſtumano) quando maſsimamēte le dette acque groſſe ſi gonfiano ne i tempi de' Sirocchi, o d'altri uenti potēti. Onde a queſto modo non vi entrarebbono altre acque, eccetto che le piouane, le quali capite da i foſsi, e come fuſſe aperta la chiauica, paſſarebbono per lo uaſo maeſtro uerſo la marina, o uerſo i laghi, o ad altri ſiti baſsi.

VIN. Quando queſti ſiti ſi ritrouano accommodati a queſto modo, come giudicate uoi, che ſi debbiano coltiuare?

GIO.BA. Perche ordinariamēte queſti luoghi nō ſono molto leuati dalle acque, che ui reſtano ſotto, nè dalle altre, che ui portano i uenti, o pioggie, ſi appartano per ſempre, o almeno fin che ſono talmente aſciutti, che ſi poſſano ſeminare di frumenti, o d'altri grani, ſecondo che piu aggradiſcono. Et qñ ſono pratati, ui ſi fa tāto numero di feni li cō le ſtalle ſotto, & co i portichi dinanzi, quanta è la quātità de i fieni, che ſi raccogliono, per ponerli a coperto, & albergar le vacche, o altri animali, che ui biſognano per mangiarli. Oltra che ui ſi accōmodano le habitationi per gli huomini, che attendono a queſti beſtiami, e che gouernano i fieni. Vero è, che ſe queſti ſiti ſi riducono in tal'eſſere, che ſi poſſano arare tutti, o almeno la maggior parte, & piantarui delle uiti, ſi compartono in belle poſſeſsioni, & ui ſi fabricano di una

in una, case, & fenili talmente accommodati, che i lauoratori, o i massari possano habitarui volontieri.

VIN. Come si potrebbe accommodare ancora in modo che desse qualche entrata quella parte di terra, che vien'annegata solamẽte dal le acque piouane, che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accio che le altre ò di mare, o d'altri luoghi non entrino, come faceuano innanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliata da sanare?

GIO.BA. Io non direi mai che si seminassero, questi siti di grani alcuni, poiche sarebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura vtilità, che s'empiessero di onizzi, & si piantassero lontani l'vn dall'altro vn braccio per quadro; percioche nõ solamente v'entrarebbono quattordici milia quattro cento per iugero, ma ancora quanto piu stessero, tanto piu alzarebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & piu per le radici che accresce rebbono sempre in grandezza sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose ascingherebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti; verrebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che renderebbono ogni tre anni le tredici, & le quatordici milia fascine lunghe di due braccia l'una, & anco tutta quellaquantità d'arbori grandi, quanti si uorrebbono per palificare ogni sorte di fabrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti a questo modo, si potrebbe far de i fosi larghi almeno quattro o cinque braccia l'vno, che cominciassero dal piu alto luogo, & andassero drittamente al piu basso, et fondarli quanto piu potessero, iquali si facessero lontani l'vn dall'altro non piu di vinti braccia, & si conducessero le rerre cauate egualmente per tutti i siti vacui, o uallati piantando poi le ripe di onizzi, o di salici, accioche non si spianassero quei fosi, & ponendo tra esi de gli altri onizzi spessi, come ho detto di sopra, o seminandoui delle quercie: ouero facendoui de' prati, secondo che si giudicasse esserui maggior vtilità. Nõ mancando però di curare poi i detti fosi almeno ogni dui anni; percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per riceuer le acque, che vi venissero adosso, si alzarebbono, & s'ingorgherebbono sempre piu questi campi fatti a prati, ouer'a boschi.

VIN. Sapereste mai qualche rimedio buono per estinguer'vn'acqua nõ troppo grande, che risorgesse in una parte d'vn campo, la quale non tanto lo danneggia, ma attrista ancor'il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare?

GIO.BA. Nõ essendoui uia alcuna p dar'esito a simili acque, altro nõ so, eccetto che alcuni nostri agricoltori m'accertano hauerle estinte del tutto, nõ facẽdoui altro, che mãdarle sopra dell'altre acque cor-

Ad estinguer'vn' acqua risorgente.

ren-

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate à pigliare altro camino, senza alcun detrimento di esse.

VIN. Mētre che io mi ricordo, uorrei saper ciò che sentite nel seminar'i campi all'Autunno; percioche molti paesi d'Italia, e forse tutti non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto piu ritrouano i terreni grasi, anzi la ritirano dall'ordinario piu tosto, & non a i magri. Et noi Bresciani, si come diamo a i mediocri ben coltiuati sei quarte per iugero; cosi ne diamo sette, & otto, & piu ancora a i grasi, & a i magri non pasiamo quattro, percioche uediamo che questi per la lor debolezza, non hanno forza di portarne piu, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

GIO.BA. Per lunga esperiētia si uede, che i terreni grasi ben coltiuati, figliuola sempre maggior copia di spiche piu lunghe, e piu piene, che non fanno i magri, ancorche siano ben'ordinati; però è da lodadare non solo quanto uoi dite che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, ilquale similmente ordina, che si dia manco semēza di biade a i campi grasi dell'ordinario, che si fa a i mediocri, & a i magri di piu; dicendo, perche questi non hanno tanta possanza di far nascer'i grani, & di farli figliuolare, come hanno i grasi, che ui conuien'anco maggior somma. Et quelli per contrario, che se fusse data loro quella semenza, che si fa questi altri deboli, non è dubbio che non potrebbono figliuolare, come fanno sempre, e nō si auāzarebbon quel le due quarte, o piu di semenza, che non si spargono per iugero.

VIN. Poiche uoi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori nostri fanno sempre al contrario?

Del dar piu semēza a i cāpi grassi, che a i magri.

GIO.BA. Quantūq; questa cosa paia a molti di tāta marauiglia, nō dimeno a gli Agricoltori detti pare che nō ui sia molta differētia (quāto alla utilità) nel seminar'in un medesimo tēpo dui iugeri uicini, e di un'istesso terreno fertili; stādo al primo sette quarte di frumēto, & del medesimo darne al secōdo solamēte cinque, ꝑcioche, si com'il primo nō può figliolar se nō poche gābe, ꝑ rispetto che u'è nata molta semēza di grani, alli quali bisogna anco tutta la sua grassezza, ꝑ nodrirli fin al fine; cosi q̄sto secōdo iugero, ꝑche ue ne son nati māco, figliuolarà talmēte cō la potētia della sua fertilità, che aggiūgerà a q̄l numero di gābe; che nō ha potuto far nel nascere le quali saran piu grosse, piu lunghe di spiche, e di piu bei grani poiche egli sporge solamente tāto q̄to è la sua forza; e q̄ll'altro primo, ꝑche vi sono nati spessi grani, nō pure ꝑdurrā minor spiche; ma ancora farà talmēte sottili le gābe, che ꝑ ogni poco di uēto, o di pioggia andaranno a terra. La onde posiamo cōcludere, che ogni agricoltore nō può mai errare nel far sēpre tutte quelle cose, che la lūga prattica gl'ha mostrato piu utili; percioche nō è dub-

è dubbio alcuno, che questa sola è la vera maestra, che scopre i secreti diuersissimi della terra, secondo che si trouano i climi suoi.

VIN. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i melloni, le pepone, & le zucche.

Del far nascere tosto i meloni, le pepone, e le zucche.

GIO. BA. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto d'altri loppa, o loccho) di frumēto bē marcio di due anni, & si pone in un canestro, alto tre dita, & poi si mette sopra quella quātità delle dette semēze, che si disegna di far nascere; ponēdoui altro tāto bullaccio, & dapoi altretante semenze; facendo cosi di suolo in suolo, fin ch'è pieno. Ilquale, posto nel forno dopo ch'è stato cauato il pane, che'l calore resta alquanto tepido; subito sia chiusa la bocca benissimo, & vi si lasci cosi dentro per dui giorni, & dapoi toltolo fuori, si trouano nate le semenze, lequali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui piu di quatro, o cinque piante per buco.

VIN. Mai nō ho udito lodar tanto questo bullacio, quanto fate voi in questo, & nel far'uscire in poco tempo le viti al far dell'uua.

Lode del bullaccio

GIO. BA. Certamēte se noi Bresciani nō facessimo immarcire questo bullaccio all'autūno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fusse ben'immarcito di dui anni, non solamente ce ne seruiressimo nelle dette semēze, ma ancora nel piantare vna vite à tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terra (quando hauessero massimamente le radici di dui anni) & nel farla ascender tanto sopra i gradi, quanto a i mezani, o piccioli, poiche si cauarebbono tanre vue senza impedimento di queicampi, che renderebbono un notabilissimo augmento di vino; oltra che si terrebbono talmēte le ripe nette con la zapa nel coltiuar le uiti, che ui si potrebbe seminar, bene fin'a canto ai fossi, ogni sorte di grano, & non lasciarle occupar dalle spine, & da altre radici nascenti ò dalle herbe saluatiche; come fanno molti Agricoltori ignoranti; che non si curano di coltiuare nè per utilità che ne cauarebbono, nè per la bellezza che renderebbe non poco honore.

VINC. Perche siete entrato a parlar di viti, mi sarebbe caro, che mi diceste il beneficio ch'elle riceuono da gli Agricoltori; che le sotterano per tutto Ottobre, ouer fin'al San Martino.

Del sotterrar le viti, che facilmente gelano

GIO. BA. Questo modo di sotterare, nō si fa se non a qlle uiti, che si trouan ne' siti bassi, & molto scoperti alla tramōtana, laqual le percuote sì di cōtinuo, che soprauenēdo il grā freddo, facilmente gelano da la cima fin'alle radici, tal che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si ueggono sopra terra, e raccolte per abbruciarle aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr

del

dell' vua l'anno feguente. La onde non folamente non fallano quegli Agricoltori, che le fotterrano ben cernite, & ben potate inanzi al Ver no; ma ancora, quantunque non gelaffero fe nõ piu che rare uolte (effendo folite ad effer fottearate) pazzia farebbe a non coprirle di ter ra; percioche non effendo ftate rotte nel diftaccarle da gli arbori, che le foftentano, & piegate fopra terra con deftrezza, & dapoi coperte com'ho detto: non è dubbio, che le afsicurano che nõ gelano, come fanno le altre, che fono percoffe dalle acque, dalle neui, e da i freddi; ma per effer ftate ben'ordinate nel potarle, fi accommodano parimẽ te in poco tempo a gli arbori, & fi legano facilmente, & con uantaggio, fecondo le ufanze di quegli Agricoltori.

VIN. Stando quefti benefici, che uoi dite, io mi marauiglio, che la maggior parte de gl'Agricoltori non le fotterino ogn'anno; percioche fe bẽ nõ ui fuffe altro, che'l commodo del potarle in fimil tempo ꝑ effer ui poco da fare, ciafcuno nõ dourebbe tardare fin'alla Primauera.

GIO.BAT. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di quefto; poiche quafi tutto'l mondo fa folamente fecondo le fue ufanze uecchie, non uolendo accettarne molte altre affai migliori, che fanno infiniti paefi, & anco i proprij loro uicini.

VIN. Mi hauete ricordato della buona ufanza de'refi cofi belli, che fi bianchéggiano folamente in quella patria a decene di migliara di fcudi, che uanno per tuttol' mondo; arte certamente degna d'ogni gran matrona, per effer cofa molto rara, & molto polita. Et perche io fo, che le gentil donne di quefta città ne bianchéggiano pur'affai; mi farà gratifsimo, che mi diciate i modi, che fi offeruano.

Come fi biãcheggiano i refi.

GIO.B. La mia cõforte cõ le dõzelle, e cõ le feruitrici, ne ordina no buona fomma cõ piacere; facendo primamente la lifcia piu forte, che poffono, ꝑ metterui dẽtro le accie, & poi leuate fuori al fecõdo dì, le fcuotono benifsimo, e le põgono i vn'altra netta. Et quefto fanno alternatamẽte per xv. giorni, cioè un dì sì, & l'altro nò. E come fon diuenute ben molle, ui fanno un'altra bucata; e nel metterle nel uafo di legno, detto da noi il folio, e da altri maftello, ò bigonzo, ui tagliano del fapone di man'in mano, fecondo che le pongono dentro di fuolo in fuolo, e poi il dì feguente le fcuotono d'accia in accia e le diften dono fopra le afsi ben nettée al Sole; & la fera le ritornano nell'ifteffa lifcia bẽ chiara, & cõ l'ifteffo fapone, facẽdo queft'ordine di giorno in giorno, fin che le accie fiã diuenute à qlla ꝑfettione di biãchezza, che cõuiene a fimil refi biãchifsimi. Nõ fi debbe pò mãcar di lafciar le accie fopra le affe (fuor che quãto fi fcuotono cõ le braccia) e di far loro ogni dì la bucata ꝑfetta fin'al fine. Et oltra che fapete, ch'effẽdo i refi bẽ luftri, e molto fottili, fi vẽdõn'a mercãti, che il portano

in

in diuersi paesi, i trenta, e quarãta soldi de nostri l'oncia (come nel uero uene sono alcuni di tanta bellezza, e di tanta sottigliezza, che trapassano la seta, poi che stanno al pari de' capelli di donna sotilissimi) sapete ancora, che se ne spende in questa città grãn quantità nel fare tanta diuersità di opere a cartelle, che solamente i mercãti di Spagna ne leuano a migliara di scudi; il che è grossa vtilità, perche vi lauorano dentro le fanciulle, come passano sei anni, non che quelle di maggior età, le quali guadagnano i tre, i quattro, é i cinq; soldi de' nostri il giorno, & anco piu le ben prattiche. Et però nõ è marauiglia, se questi refi sono in tanta riputatione, che homai nõ vi sono, se nõ pochissimi, che facciano lauorare cõ seta camisce, & altri panni sottili di tela, ò di rẽso, percioche uedono, che le opre fatte di refe, son piu durabili, e piu uaghe, che quelle di seta, la quale per isperienza fa vedere, che nõ pur perde il colore come è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tẽpo và in niente; cosa che nõ accorre al rese bianchеggiato, ancor che sia lisciato, & fatto lustro al paro della seta. E ben uero, ch'io ui ricordo il modo, che ui dissi il secondo giorno nel trattato de' lini, che se lo osseruarete, farete anco piu facilmente bianchi i resi.

VINC. Dapoi che vi resto obligato di questo bel presente, mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, ui prego, che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffaranno.

GIO. BAT. A piantare le sue cipollette, si uanga il terreno posto all'aprico, & non troppo magro, nè troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, lõtane l'vna dall'altra quattro dita & si raccogliono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera, fin che fioriscono; i quali, scielti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si conserui. Et lasciate quelle cipollette cosi, si coprono dopo S. Martino con quantità di graspi di vue torchiate, e si cauan'al Marzo, dapoi che haueranno prodotti i fiori per tre anni; le quali, fatte seccar'al Sole, & conseruate in luogo asciutto, si ripiãtano in altro terreno ben'ordinato nel tempo, & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto di anuo in anno, che quando non si cauassero ogni tre anni, non sol nõ fruttarebbono, ma si suffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

Trattato del piantar'il zaffarano.

VIN. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare a ragion di iugero?

GIO. B. Cõsiderãdo che'l Bresciano ual piu d'ogn'altro forestiero sendo in terreno a proposito, e bẽ coltiuato, nõ si dourebbe cauar meno di quindeci, e uẽti ducati il iugero. Et questo basta, poi c'habbiã ragionato assai. Dimane u'aspettarò, e trattaremo di quãto vi sij grato.

VIN. Et io nõ fallarò a venire, per ritrouarui ogn'hora piu cortese.

IL FINE DELLA IX. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA DECIMA.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.

SMONTATO che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio.Battista Auogadro, un de' suoi seruitori lo condusse nella groticella, dou'egli leggeua; la quale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopo le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigalie di pietra, che ui erano per ornamento. Onde uedendo l'Auogadro, che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza, & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche fin'hora habbiamo parlato delle piu importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pensato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di famiglia, che si diletti di essa. Et però cominciando, dico; che fra gl'inganni de gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che non è conosciuto per tale dall'huomo ingãnato, ma peggior'è quell'altro, che si mostra utile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche uoglio mostrarue alcuni, che usano gli astuti massari uerso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ue ne sono pur'assai, che fermamente credono, che siano a lor beneficio.

VIN. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi sarà di gran contento se mi scoprire e tali inganni.

Dãno del patrone, e non del massaro.

GIO.BA. Quãtunq; io ui dissi il secõdo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) soglion seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumẽto, & segala per cẽto, col fare le colle di otto, & di dieci solchi l'una, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza; nondimeno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale nõ resta di pro

mette-

mettere il medesimo, diuisando però nell'animo suo di far talmente qlla seminata, che ben sarà in misura i sessanta iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & nõ darli piu di quattro quarte di semẽza per iugero; il patrone, pensando di raccoglier le nouanta, & cento some di biada (come gli daua il massaro passato) a pena ne raccoglie sessan'a. Onde ꝑ nõ conoscer che ql dãno ꝓuiene da i tãti solchi maestrali fatti di piu dell'ordinario, & molti larghi, non osa lamẽtarsi per hauer veduto, che le biade erano sofficiẽtemẽte spesse. Nè ꝑ qsto patisce ql massaro, ꝑ raccoglier secõdo le sue fatiche; & la semẽza sparsa.

VIN. Non è d'hauer compassion'a simili huomini, percioche doue rebbono aprire gli occhi; ma si bene quando occorre questo alle donne vedoue, ouero a i poueri pupilli.

GIO. BA. Che diremo di quegli instabili, & uagabõdi massari, che nõ possono stare appsso de' patroni se non poco tẽpo? I quali, auenga che nõ dicano palesamẽte dopo S. Martino, di volersi partir l'anno seguẽte, tuttauia mostrano la loro intẽtione quando ordinano le viti al Genaro, ò al Febraro; ꝑcioche nõ le cõciano secõdo il solito; ma scaluãdo gli oppij, ò altri arbori, gli tagliano, che alle volte non vi restano rami ꝑ rapare i nuoui palmiti, che vanno tirati l'anno seguẽte. Et qsto fanno ꝑ hauere vn poco piu legna, nõ hauẽdo discretione al tãto danno che patisce il pouero vignale: Senza che ꝑ il contrario, non castrano le viti, nè ui fanno speroni, che vi vorrebono per ꝓdur nuoui maderi, per far dell'vua l'anno seguente, anzi che ui lasciano il doppio legname, accioche producano per quell'anno frutto assai, non curãdosi se ben l'altro anno uegnente habbiano da produrne poca somma.

Dãno del patrone con utile del massaro.

VIN. Tanto piu sono ciechi quei patroni, quanto, che commendãdo simili massari, per ueder i maderi carichi di uua piu del solito; non s'aueggono che quelle uiti patiranno grandemente innanzi che siano ridotte al loro stato consueto.

GIO. B. Vn'altro danno oprano i sagaci massari uerso de' patroni, quando sono per partirsi da loro, che non pure non colmano il pagliaro secondo il solito, ma consumano tutta quella paglia innanzi che finiscano di seminare le biade; ponendole abondantemente sotto a gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se quei patroni considerassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco ualore, e che ui conuerrà comprar dell'altra paglia, o strame per far letto a quelli de' nuoui massari, non comporterebbono ut tanto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinar benissimo i pagliari, & non porre mai paglia, o altro strame nelle dette pozze, o fosse. Non facendoli mai buono di quel che dicono; che mescolando questo letame cattiuo con quel buono de gli animali, che tutto diuien nouo, per esser

Dãno del patrone con utile del massaro.

questa cosa simile all'altre lor sofistarie; come auiene quando pongo no le lasagne in piu piatti, & non hauendo formaggio, per coprirne solamente la metà, benche tritino altrotanto pane, & lo mescolino per supplimento; uorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quantità, & virtù prima del formagio. Il simil posiamo dire, che non aggiungendo esi altro sterco di quel ch'era nel uero letame, che per mescolarui quest'altro fatto in acqua, non si guadagna se non la quantità, ma non già tanta utilità, quanta è la ualuta di tal paglia, o altro strame decipati vanamente.

VIN. Quanto piu è chiaro questo che dite, tanto piu si mostrano ignoranti i tai patroni, che comportano simili inganni.

Danno grãde del patr. con vtile del massaro.

GIO.BA. Non è da tacere vn'altro dãno grãde, il quale non è conosciuto da molti patroni danneggiati da q̃i massari, che son'obligati a cõdur q̃lle paglie, o altri strami cõprati per li patroni a lire cinq; piu uolte, & anco sei il carro per far letto a gli armẽti. Onde uedẽdo quei massari, che costano a loro solamẽte la condutta, ne metton sotto sempre buona sõma, dicẽdo fra se medesimi. Facciamo del letame in quantità, che ci beneficia assai (ancorche in tutto nõ dicano il vero) e ne costa vn niẽte a rispetto di q̃l, che costa a i patroni. Et tanto piu possono dir q̃sto, quãto che lo pongono nelle seminate che zappano, e che (per l'ordinario) hãn'i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni cõsiderassero, che la terza parte del letame che all'hora li tocca (per hauer solamẽte di tre some vna) li uiene piu d'un ducato e mezo il carro, io son certisimo, che non lodarebbono q̃i massari di q̃sta astutia, ma diuenirebbono diligẽti, nõ lasciãdo poner sotto a gli animali, se nõ q̃l tanto strame che fusse necessario. Percioche, facendo letto superfluamente quella superfluità rẽde sempre asai mãco vtile, di q̃llo, che è il costo. Per tãto ciascũ patrone dourebbe far curar'almeno due uolte le stalle ogni settimana, & specialmente quãdo gli animali ui stãno tutto'l giorno con la notte; attesoche starebbono piu netti, & si spẽderebbe mãco paglia, o altro strame. Et tãto piu si dourebbe osseruar questo buon'ordine, quãdo che quegli strami nõ sono necessarij principalmente per ingrassar'i cãpi, ma son bẽ necesarijsimi per li bestiami, sì per riposare sopra, come anco perche si marcirebbono nel loro sterco, il quale (come ho detto) è quel solo, che ueramẽte ingrassa i campi. Ma seguẽdo gl'ingãni fatti a i patroni, dico che alcuni massari danneggian quãdo mietono le biade; percioche patteggiano co i lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano una persona, e due, che raccoglio no le spiche che cadono in terra, e che a posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio, & piu ancora. Et benche questo sia piu dãno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno

Danno del patr. et in parte del massaro.

meno

meno li pare poco costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VIN. Non solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattiui nel raccoglier tutti gli altri grani, & nel vindemiare le vue, danno a sacco a lauoretori ogni cosa per non pagarli a danari, per esser'il danno commune col patrone.

GIO. BA. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi, che son'obligati a carettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gl'otto, & più giorni con due, o più carretre, e traine; percioche nõ tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia fin'al Natale (per esser'i piu curti dì di tutto l'anno) ma anco cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespero. Et però i patroni douerebbono obligarli a far questo come han finito di seminar le biade; conciosiache (arãdo a quel tẽpo maturerebbono quei terreni nel gran freddo; cosa che non maturano così, rompendoli al Gennaro, o al Febraro (come fa per l'ordinario) per seminarui i marzuoli.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VIN. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena a questi capitoli, che son' utili all'una, & all'altra parte: & lasciar quelli che solamente tẽdono a beneficio loro, & a danno de' massari.

GIO. BAT. Vn'altro inganno voglioui parimente dire, che fanno molti massari a i lor patroni quando adacquano i terreni per far nascere le cattiue herbe inanzi che ui si semini i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio a quei massari (stando che nõ spendono la terza parte nel farli zappare) così non solo patiscono i detti patroni, per profondarsi in parte la grassa di quei terreni, ma restano etiandio danneggiati piu ne i frumenti, che dapoi raccogliono.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINCEN. Questa è ben'una garbinella da pochissimi conosciuta. Auenga che farebbono meglio tai massari a spender di piu nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni con acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono così ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente dannegiano i patroni, & se medesimi qui massari, che letamano le uiti, accioche uẽgano talmente morbide, che non habbiano cagione di zapparle. Onde, per morbidar troppo i loro palmi, producono manco vua, & il vino non così buono; che con difficoltà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, ò cinque uolte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo fin'al Settembre, & poi colmarle all'Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancor'il uino sarebbe sempre migliore, & si conseruarebbe piu facilmente.

Danno del patrone, & in parte del massaro.

VINC. Questa cosa nõ è mai da comportare, sì perche si guadagna quel letame che cõuiẽ maggiormẽte alle semioate; & sì anco perche

si raccoglie più quantità di uino, se le braccia fanno il debito, come hauete detto.

Danno del patrone, e del massaro.

GIO.BA. Parimente dannegiano i negligenti massari i lor patroni, & se medesimi, qñ tardanno ad ordinar le viti, a seminar'i grani, a segar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i migli, & a far altre cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli; percióche (come ho anco detto) nõ si può pẽsar il dãno, che piu volte segue, per tardare da vn tempo all'altro, & da un sol giorno all'altro.

VIN. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo consiste tutta la vera coltiuatione.

Che mai i patroni non credano ai massari, se non sono piu che dabene.

GIO.B. Vn sol ricordo importãtissimo dico ancora, che mai i patroni si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongono qualche nouità) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa render utilità a loro. Et però tãto più andaranno ben le cose de' patroni, quando ch'essi con diligentia intenderanno, & vederanno i casi loro.

VIN. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno auenturati coloro, che lo metterranno alla prattica.

Che nõ si facci spesa, se l'utilità nõ è maggiore, e che alle volte lo spẽder poco rẽde piu che'l spẽder assai

GIO. BAT. Dopo che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene che parliamo anco d'altri ricordi utili. Et però dico ch'ogni Agricoltore sia prudente a non far mai cosa alcuna, se prima non uede esser piu l'utilità, che la spesa; & s'ingegni a far di quelle cose, che cõ lo spender poco giouino più, che cõ lo spender assai. Come per essempio mi è occorso al presente nel far otto uetriate in questa mia habitatione. Che essendone fatte tre con ducento occhi communi l'una, che costarono vintiquattro soldi il cento; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più grãdi, che costarono vintiotto, i quali supplirono cõ cento uinti otto l'una, quanto fecero i ducento. Di maniera che con cinque soldi che spendei di più, guadagnai per uetriata settantadui occhi, che mi sarebbon costati (con la fatura, & piombo) settantadui carantani, che fanno cinquantaquattro soldi, cosa in uero molto notanda per lo più utile, per la piu bellezza, & per la piu luce, ch'essi rendono de gli altri mezani.

VIN. Quali cose hauete uoi dette nell'Agricoltura che siano simili al costar poco, & di maggior'vtilità?

GIO. BA. Parimẽte vi dissi, che ad arar bene, tanto basta un paio di buoi, & vn'huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, & dui huomini, come per l'ordinario si fa.

Poi ui dissi dell'utilità grãde, che si haurebbe nel seminar le biade con manco grani, & che se ne raccoglierebbon più del solito, quando si facessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar'i lini.

Ancora dissi che si raccoglierebbono più migli di quel che si fa quã

do

do si zappassero subito che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, p bisognarui anco maggiore spesa.

Dissi parimente del letame accompagnato con la poluere reccolta p le strade nel gran caldo, ilquale costa māco del puro, & fà produr'a i prati assai piu herba. Senza che dādo solamēte quella, come sarebbe vna palata per gāba di uite, le gioua più che non fa il letame puro, il quale è di maggior pretio, & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir'ancora de gli altri essempi circa ciò (perche nón miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior'vtile che sia posibile) mà p hauerne detti a bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser'intēto sempre à conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono; ma ancor nō può esser eccellente s'egli non mira di continuo con quali modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VIN. Veramente, se fussero osseruate queste due cose (come fate voi) si arrichirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficiarebbe anco assai piu il mondo, di quel che vien fatto.

Trattato della cura de i buoi, & della stalla.

GIO. BA. Hora, si come dissi del comprare, & trattar i buoi, & caualli, ricordo parimente, che l'Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue, ò cauallo piu tosto di più, che di manco; accioche egli possa restaurar quegli altri che alle uolte si amalano, ò si stancano; non mancando etiandio a cambiarli innanzi che s'inuecchino, o uengano di poco valore.

Poi sia diligēte nel ueder se vn bue è a proposito per tirar con l'altro; percioche essendone uno, ò più picciolo, o più debole, o piu pigro dell'altro non pur'il compagno portarà sempre maggior peso, ma andando tal fatica in lungo, sarà sforzato a crepare, o gittarsi à terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tal'hor vn bue percote l'altro, & massimamēte qñ māgiano insieme; & conoscēdo questo, ch'egli proueda subito, accioche nō patisca talmēte, che in pochi giorni venga al fine.

Appresso lodo che vegga se'l giogo, o ruote, o timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quanto piu tosto può, acciocue q̄l patir non sia con danno suo: Non mancando parimente a veder se qualche un pate nell'andare fra le pietre, per hauer'i piedi molli, che lo faccia ferar'inanzi che l'adoperi; perche altramente si potrebbe inzopparre, o stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che'l detto Agricoltore faccia portar'a buoi (men tre che lauorano) le coperte di tella; percioche sempre vi gioueranno nelle pioggie, ne i freddi, & ne gli altri mali tēpi; & anco ne i caldi, & fastidiose mosche, per le quali li faccia portar non meno i cordarelli,

a gli occhi che si costumano; & il cauagnuolo legato al muso quando lauorano doue sia herba, o altra cosa uerde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importāte voglio dir'ancora, ch'egli stia, o faccia stare il bifolco, ouer'il bouaro la notte sempre appresso a gli animali, accioche nō siano rubbati, o che slongandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come piu uolte occorre. Tenendo nō meno chiauata la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giu dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, acciochenō ui s'attacchi il fuoco; come piu volte s'è veduto abbrusciare gran quantità di strami, di casamenti, di robbe, & di armenti con le persone insieme.

VINC. Per vna volta che s'è veduto cotal disgratia, io mi marauiglio, che non occorrano piu assai in quelle stalle, che sono talmente basse de solari, che si toccano con la testa.

De' caualli. GIO. BAT. Poscia che habbiamo detto quanto importa hauer buona cura de'buoi, è bene, che parliamo anco d'caualli, & caualle. Et però dico, che nel comprarli si piglino giouani, & bē qualificati di statura per l'Agricoltura nell'erpicare & nel carrettare, per esser piu agili, & piu vtili in simili cose, che non sono i buoi; & oltra che sono piu commodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn lugo all'altro, & che costano manco danari, & di minore spesa, si possono anco far pascere d'ogni tempo senza sospetto che si gonfino, come facilmē te fanno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E ben uero, che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, per lasciarli raffreddare senza farli passeggiare, o metterli de' panni adosso; perche altramente diuengono bolsi. Oltra che bisogna ueder li spesse volte se sono mal ferrati, & prouederli subito; percioche mancādo di questo, s'inzopparebbono nel faticarli, & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, ouer collane gli noiano.

VINC. Perche il primo giorno uoi mi diceste, ch'io comprasi de' buoi di meza sorte, & taceste le qualità che debbono hauere, ui prego, che hora le narriate.

Come vogliono esser'i buoi GIO. BA. Primamente dico, che vsiate ogni diligentia per hauerne de' buoni, percioche non mangiano piu di quel che fanno i tristi. Et potrete creder che siano per uoi, quādo sono di conueniente età, grossi d'ossi ben piantati, con le giogaglie pendenti fin'alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, gambe sode, le unghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labra nere, e che sono di pelo rosso, o fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, e pastosa.

Auuer-

Auuertendo che non ſiano morbidi di coppa; perche ſempre l'hanno amalata, & maſsimamente quando nel faticarſi li pioue adoſſo.

VIN. Deſidero ancora, che mi diciate la ſorte de' cani, che io debbo tenere per la cuſtodia del cortile, & ſpecialmente per lo tempo della notte.

GIO. BA. Vi eſſorto, che teniate un cane, ò dui maſtini, i quali ſiano grandi, peloſi, groſsi di teſta, di gambe, di ſchiena, & di tutta la uita; & che ſiano ancor'animoſi, feroci, & terribili di uoce, & piu toſto neri, ò ſcuri, che di pelo biãco, o beretino. Percioche, ſi come i pecorari, & i bergamini li tengono ſempre bianchi, accioche ſiano conoſciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi; perche ſe foſſero di pelo ſcuro, eſſendo ſoccorſi de loro, facilmente ſarebbono feriti in fallo con le baleſtre, o archi, o con altre arme, che adoperano per amazzar ſimili fere: coſi per contrario uogliono eſſere ſcuri ne i cortili, accioche, entrandoui i ladri, o nemici, per non poterli ben uedere, habbiano paura d'eſſer morſicati. Ma lodo, che ſi tengano di giorno incatenati, & coſi ſlegarli poi quando ſi fa notte; ſi per che non morſicano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco perche (ſtando alla catena) diuengono ogn'hora piu feroci.

Del tenere i cani.

VINC. Con quali coſe ſi poſſono mantener queſti cani grandi ſenza darli pan buono per eſſer piu toſto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

GIO. BA. Si può dar del panello di linoſa meſcolato col brodo di cucina, o di quell'altro cauato dal latte, detto da altri ſoro: ma meglio è una libra di panello di ſeuo, o poco piu per cane al giorno, il quale (ancorche ſia del migliore) coſta poco piu del detto di linoſa. Vero è, che non eſſendo careſtia, ui ſi puo dar del pane di ſemola meſcolato con qualche poco di farina groſſa, detta dà noi farinello.

VIN. Io mi marauiglio, che i cani coſi grandi de' malgheſi, & pecorari ſtiano tanto graſsi, non paſcendoli d'altro che di quel brodo ultimo di latte, come hauete detto.

GIO. B. Si come ui ho detto de' cani, che ſono coſi neceſſarij a gli Agricoltori, coſi ci reſta che parliamo de' gatti, che ſono tanto vtili per i ſorzi, che abondano ne i fieni, & altri ſtrami; & maſsimamente al tempo del uerno ne i fenili, & caſamenti proſsimi, o che ſono nelle poſſeſsioni. Perche, non hauendone, ſono roduti i grani, i drappi, tele, graſsine, & altre coſe neceſſarie all'Agricoltura; & biſogna mentre che ſi mangia o ſi dorme, ſtar ſempre co i baſtoni in mano.

De i gatti.

VIN. Dapoi che ſon chiaro de gl'animali ꝑ cõto dell'agricoltura, aſpetto che mi diciate anco le ſorti de gli ſtromenti, che ui uogliono.

GIO. BA. Primamente ui biſogna un carro, & piu, ſecõdo la poſſeſ

Trattato de i stromenti necessarij a l'Agricultura.

sione, i quali siano di mediocre grandezza, & agili nell'andare, bē fatti di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vanno piu facilmēte, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grandi capelluti, & si cōseruano piu lungo tempo forti, & vnite, senza farui altra spesa, Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, o vintidue; & quelle di dentro vintisei: percioche il carro và cō piu facilità, che se sono d'vna medesima altezza, come vsano gli Agricoltori delle montagne; perche se fussero altrimenti, nel montare, nel descendere, sarebbono di maggior fatica, & discommodo a gli animali, che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lungo, & corto secondo il bisogno delle robbe che si pōgono sopra, & che l'habbia vn paio di scale lunghe cō li scalini solamente per meglio cōdur'i fieni, lini, coue, stoppie, & altre cose simili; hauendone ancor'vn altro paio piu corte coperte d'essi, accioche siano potenti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altro cose di molto peso; Et che tutte habbiano la catena dinanzi per legarle, accioche non carichino le ronghe doue si appogiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da caualli, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dentro siano piu alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i caualli la tirino piu facilmente; Con laquale si può condur le robbe intorno senza molestar'i buoi, per non esser cosi agili a carreggiare di lontano, come sono per arar'i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte a carrettar la terra per conciar'i campi, & che ogn'vna sia piu tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c'habbiano le ruote alte, leggiere, & ben cerchiate; perche si fa maggior'opra, che non si fa coi buoi, & con le ruotte basse.

Similmente lodo che si habbia vna traina ben ferrata dinanzi, & cō le sue catene, che van'attaccate a i buoi; percioche si conduce in vn giorno piu terra mossa, che non si fà con tre, o quatro carrette; & specialmente quando non và piu di otto, o dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, o quattro carriole da mano, per condur di quelle cose che non si possono co i carri, o carrette cosi commodamēte, le quali siano ben fatte, & cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli a cōseruar questi carri, carrette, carriole, & traine dal uento, dal Sole, & delle pioggie: percioche mancando a questo, durarebbono poco tempo.

VIN. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, cosi ui prego che mi diciate anco come uoglion'esser gli aratri, i vomeri, & gli erpici, per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

GIO.

GIO.B. L'aratro vol esser talmente ben fatto, che nell'arare, il bifolco non sia offeso nel tenerlo, & nel far le arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dentro cō ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'una, & l'aratro uintidue, ò piu tosto vintitre, fin vintiquattro. Cioè quella parte chimata Dentale, che ua sopra terra, & che si ficca nel uomero; facendo l'Asse piu lũga di quello almeno un'oncia, accioche ella riuolga meglio la terra. Et à questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; massimamente se'l Vomero è lungo oncie vndeci, fin docici oltra l'orrecchie, & largo appresso di quelle non piu di sette. Et però s'ingannano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti, & il uomer largo; si perche quanto piu è largo, tanto piu carica i buoi per la molta terra ch'egli apprende di continuo, come ancora perche, essendo l'aratro corto, è senza che l'Asse sia anco corta, la quale assai piu carica i buoi, per andar maggiormente à trauerso, che non fà quādo è lunga al modo detto. Si che, se l'aratro è fornito (come ho diuisato) facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto uuol'il bifolco; & non ui bisogna i dui, & tre paia di buoi, come usa la maggior parte de' contadini con gran danno loro.

VIN. Adunque, se questo è uero, s'ingannano ancor'infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuino meglio, che se ne mettessero solamente dui?

GIO.B. Non è dubbio, si come non si debbe arare se non con un paio di buoi a proposito, percioche uolendo il bifolco affondar l'aratro (come debbe fare) è anco forzato a pigliar di uolta in uolta tanta poca terra, che quegli animali non siano caricati piu delle lor forze; cosi pigliandone troppo, non pur si fa superfluamente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si ara ogni cāpo sempre malissimo: Parlando pero solo di quei tai terreni, che sono a proposito di poter far questo, & nō d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, ò crolli, ò troppo ghiarosi ui vogliono ancor'i quattro buoi, benche se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa ne l'arare grossamente sette, & otto pertiche di terra al giorno; dico che volēdo pur'ararne tāta sōma, è meglio ch'ogni paio di buoi & huomo habbiano un'altro, pche arādo tre, ò quattro pertiche per aratro supliscono a tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VIN. Lasciandoui quel che potrei dire a corroboratione di questa marauiglia non conosciuta se non da pochissimi: uorrei sapere ancora la cagione che moue alcuni nostri Agricoltori ad usar'i pertegati, & non gli aratri al modo nostro.

GIO.B. Certo è, che l'aratro è miglior strométo, che'l pertegato, & ogn'altro modello simile. Nè bisogna dire, che'l pertegato sia buono per arare, perche sia simile all'aratro di manizze, di dentale, di asse, & di uomero; anzi ꝑ esser dissimile in cōmodità, in utilità, e in potentia, è inferiore assai; che per hauer l'aratro le ruotelle, il bifolco lo gouerna con minor fatica nell'arare, che non può fare il pertegato, il quale bisogna esser gouernato per forza di braccia; oltra che l'aratro è piu utile, e piu potēte ꝑ portar lūgo uomero, e per ficcarlo, & affondarlo maggiormēte nella terra. E bé uero, che'l pertegato, & il rouersore sono di minor fatica a i buoi, perche portano minor uomeri, & nō mai ruotelle, che li carichino di piu peso. I quali son'usati solamēte da quegli Agricoltori, c'hanno i buoi piccioli, ò deboli, & i terreni leggieri, ò ladini. Poi il pertegato è anco dissimile all'aratro nella burra, onde per non hauer timōcello per attaccarlo al cōgolo del giogo, bisogna che la sua burra sia lōga nō mē di otto braccia, e quella dell'aratro basta esser cinque, ò poco piu; atteso che supplisce il timōcello, che uà attaccato al sesetto delle ruotelle, & al detto côngulo. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel serrarle attorno, con fornirle di catene, che leghi la burra col sesetto doue sō poste dētro.

VIN. Lodate voi l'arare co i rouersori, che ordinariamente usano i Cremonesi, Soncinaschi, Cremaschi, & altri paesi?

GIO.BA. Non è dubbio alcuno, che si ara con piu facilità col rouersore, che con altra stromento simile; conciosia che non ha ruotelle, & porta picciol uomero; ma è maggior fatica al bifolco per tener la sua lunga manizza saldamente con le mani. Vero è, che uoi farete ben'a tenerne uno, come faccio ancor'io; percioche aprirete, & cauarete i fili delle viti alla primauera, & anco li colmarete all'Autunno senza offenderle, come fa l'aratro, quando non ha la coruana, che copra il capo dell'asseletto delle sue ruotelle; oltra che romperete la prima uolta quei terreni, che sono molto duri; atteso che si ficca dentro con facilità per lo bifolco, che gouerna quella sua manizza cō tal destrezza, che frange, & spezza ogni aspro terreno.

VIN. Considerando quanto sia di gran contēto il sapere le diuerse usanze intorno a questa professione, mi piacerebbe ch'ogni Agricoltore ingenioso andasse almeno per tutta Italia a ueder quelle, che son migliori delle nostre, ꝑ introdurle poi in questo sì famoso paese.

GIO.B. Nō solamēte mi piacerebbe questo, ma uorrei ancora che ciascun'Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni utili, come lodarei, che se ne osseruasse una; facendo i uomeri del piu fino acciale che sia: percioche sarebbe d'altra utilità, che nō sarebbe quel poco piu di costo. Et questo ueggo nel mio lauorerio, per uolerui almē

dui

dui uomeri all'anno d'acciale non buono, che mi costano accommodati nell'aratro non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (massime quando i terreni sono duri per l'eccessiuo caldo) almeno sessanta; perche gli uuole ogni uolta un soldo. Et per tanto ho deliberato di farli d'acciale piu fino che possi retrouare; percioche son certo, che mi dureräno il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli piu di dieci soldi. Senza che nõ faticarãno tanto i buoi, per non attacaruisi la terra, come fa a gli tristi, per restar quelli lucidi, come l'argento fino.

VINC. Poscia che mi hauete chiarito de gli aratri, & uomeri, & di questa sì utile inuentiene, aspetto che mi parliate anco de gli erpici come ui ho richiesto.

GIO. BA. Veramente che questi stromenti non sono men necessarij de gli altri detti per meglio coltiuare i campi. Come dice il Prouerbio. Non manco gioua il ben'erpicare la terra, essendo male arata, di quel che fa il bene arare quando è mal'erpicata. Et però ogni Agricolt. douerebbe hauer dui erpici di buõ legno, ben fatti, ben ferrati, e ben forniti di denti, & che uno fusse grande, graue, & co i denti lũghi per meglio rompere & tirare ogni terreno, per tanto quanto giongono sotto, & massimamente quando è attaccato a due caualle; ò caualli gagliardi, con l'hauer sopra de' legnami graui, ò che'l bifolco, ò altro huomo ui sta sopra nell'andar sù, & giù, & a trauerso. Poi circa al l'altro erpice; dico che uuol'esser piu leggiero, & co i denti corti (pur di ferro) per erpicare inanzi al seminare i grani, & dopo ancora, per esser piu commodo del grande nell'erpicare sù, & giù, & a trauerso (se tanto si può fare) finche siano ben coperti. Oltra ch'egli è migliore per separar quei grani, & non ridurli a mucchio, come farebbe il grande.

Come deuono essere gl'erpici.

VIN. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. B. Si fanno lunghi quattro braccia, fin quattro e mezo di tre legni quadri co i trauersi, & si pongono dentro dieci, ò undeci denti d ferro per legno, lontani l'un dall'altro per drittura, quattr'oncie & meza, & che fallandosi anco giustamente le linee, & denti battano in terra solamente un'oncia, & meza per riga, secondo che ua l'erpice; & a questo modo egli erpica benissimo.

Poi si debbe hauere ancora un'erpichetta senza denti, & tessuta a trauerso di uimini spessi, & grossi, com'è un dito, & che auanzino di dietro le cime circa un braccio, accioche si possa spianare la seméza del lino, & calcare benissimo quella del miglio. La quale come non s'adopra, sia taccata in luogo alto, p seruirsene anco de gl'altri anni.

Che si deue hauer un'erpichetta sẽza denti.

VIN. Qual modo ui par migliore a trifogliare i prati, senza solchi maestrali (come alcuni fanno) ò alla usanza della maggior parte?

GIO.

GIO.B. Lodo il seminare il trifoglio ne i terreni senza solchi, & massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Coccalio.

VIN. Chiaritemi vi prego, come si può far questo?

Quello che seruan quei da Reuado nel fare i prati.

GIO.B. Essendo (per essempio) vignato quel terreno, comincian o fare il colmo in mezo della piana con l'aratro, & poi di mano in mano arãdo da ogni lato, finche sono giunti a i detti fili, senza farui solchi maestrali; onde quella prima resta, come se fosse una sola colla; & erpicando dapoi sù, & giù, & per trauerso tante uolte, quãte veggono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindici, ò venti dì, l'arano doppiamente; facendo il primo solco appresso al filo delle uiti nel l'andare ĩ suso, li volgono adosso il terreno; come sarebbe verso Oriẽte, e poi venẽdo in giuso cõ l'aratro fra il detto solco, & filo lo riuolgono uerso Occidẽte: Et fatto q̃sto prẽdono dell'altro terreno seguẽte al medesimo solco fatto, e ribattuto (andãdo pur in suso cõ l'aratro) uolgono anco da Oriẽte uerso il detto aratro, & come sono in capo (ritornãdo in giuso) lo riuolgono medesimamẽte verso Occidẽte, Et a q̃sto modo arano di man'in mano volgẽdo, e riuolgẽdo ogn'aratura, fin c'hãno finito tutta q̃lla terra che vogliono pratare. Et l'istesso fan nell'arare a trauerso la terza volta, e anco la quarta sù, e giù, qñ seminano il frumẽto, ò segala. Erpicãdo etiamdio sù, e giù, e a trauerso benissimo sempre c'hanno arato, & seminato. Seminandui poi alla primauera il trifoglo, ilqual n'esce facilmente, & viene bellissimo.

VINC. Non solamente non è marauiglia se in quei piani mai nõ fallano i frumenti, ò le segale, & meno i trifogli; ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trapassa quello della uanga.

Che si tẽgano dui rotoli p far fuori le biade, & che è meglio il cariolo.

GIO.B. Seguendo pure i ricordi utili, dico che ciascun'Agricoltore habbia dui rotoli grandi, e di legno greue, acciòche possa far bene fuor le biade cõ vn caual p rotolo; ma meglio è il carriolo cõ quattro rotoli cõ dui caualli, per andar piu ueloci, e tritar fuori piu facilmente i grani. Ancora dico; che l'habbia vna benaccia, e piu, secondo l'vue che raccoglie, la quale sia grande, e d'assi a proposito, per cõdur l'uue a casa, & a i torcoli; hauendo anco un benaccietto lungo braccia cinque in circa, per cauare, e tramutare i vini, & seruirsene fra l'anno in altre cose. Appresso ch'egli habbia delle tine, ò tinacci grandi; e piu tosto di piu, che di manco, le quali siano forti di legname, & cerchiate piu tosto di ferro, che di legno: Sapendo medesimamente, che quanto piu somma d'vua, & uino bollono insieme, tanto piu si purifica, & diuien piu potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono piu quantità d'vua, & manco luogo de gli altri: & sì anco, perche quando si uogliono adoperare

Che si habbi una benaccia per l'vue, & vini.

Che i tinacci quadri sono migliori de gl'altri.

non

non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno, ma solamente dar sopra i cogni che stanno ne i trauersi; per li quali stringono benissimo.

VIN. Dapoi che lodate uoi questi quadri, che costano assai, & che vi uuol grã d'arte a farli bene, nõ sarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina; poiche costarebbono manco, & nõ accaderebbe far ui altro che netarli, & lauarli bene al tempo della vendemia.

GIO. BA. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi uenissero piu deboli, & di minor colore, che non fan'in quei di legno: Et questo è cosa credibile, percioche i vini nõ bollono cosi ne i uasi di terra (ꝑ esser fredi) come fann'in quei di legno, che son per natura caldi. E beuero, chi li fodrasse benissimo d'assi di dẽtro, bollirebbono poi con facilità; oltra che sarebbono molto cõmodi: ꝑche se ne potrebbono far pi numero insieme cõ i tauolati d'vn quadrello tra l'vn, & l'altro.

Che i tinacci di quadrelli non sono buoni.

Dico anco, che l'Agricoltore habbia etiãdio in copia botte grãdi, mezañe, & picciole, le quali siano buone, & ben cerchiate; vedendo ogni sera quelle, che hañ dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo gran quantità di vini, è ben'hauerle botte solamente d'vn carro; perche oltra che sono commode nel maneggiare, & che vi si può tener piu sotti di uino, non si patisce ne ancho tanto quando si guastano, quanto si fà in quelle di quattro, ò di piu carri.

Che si habbian piu sorte di botte, & d'altri vasi.

Similmẽte che egli sia nõ pur copioso di gerle, sogli, barilli; bottacci, fiaschi, e fiaschette ꝑ seruirsene d'ogni tẽpo; ma ancora che l'habbia vna statera grande ꝑ pesar'i fieni, & altre cose grosse; hauendone anco vna mezana, & una bilancia, & che siano sempre giuste; Hauendo non meno una mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn coppo piu tosto di ferro, che di legno per misurar'i grani, & altre cose; Hauẽdo nõ meno un cauezzo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le uere d'ottone, ò di ferro a i capi, per misurar terreni, fabriche, & altre cose.

Che si tengano piu statere, e quarti, e coppi, cauezzi, et altre cose per la Agricoltura, & per le fabriche.

VIN. Stanno certamente ben'in casa d'ogni Agricoltore tali stromenti, per non andar'a cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO. B. Nõ mãco è necessario, ch'egli habbia un palo di ferro grã de ꝑ far buche alle piante di salice, di albera, & a i legnami, che si põgono alle viti, & in altri luoghi: Tenendo anco tre, ò quattro mazze d'oppio bẽ cerchiate di ferro, e quattro, ò sei conij pur di ferro lũghi vn palmo e mezo, ꝑ fender'i legni da brusciare. Hauẽdo ancora buone securi, & forti securotti ꝑ tagliar, & fender detti legni, & ꝑ tagliar li dal piede: & ꝑ trõcar, & quadrar'ogni sorte d'arbori. Oltra che sta bene ch'egli habbia delle falci ꝑ segare, messore per mietere, podetti per scaluare, & rõconi ꝑ tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meño

meno che l'habbia podetini, coltelli, scarpelli, resechine per incalmare, e tanagliuole per cōciare le uiti nouelle, cedri, & altre cose gētili.

Parimente ch'egli stia nō tanto fornito di resiche, di pione, & pionini, ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara per quadra, di ascia per vgualare, di zappa secure per cauare, & di piu triuelle, triuellini, martelli, tenaglie, sesti, cacciole, piombini per marangonare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni sorte; ma che l'habbia ancora vn luogo acommodato per tenerui separatamente tali stromenti, il quale sia sempre chiauato; & riserratoui ogni strumento, come è adoperato al suo luogo.

VIN. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessarij all'agricoltura, & alle fabriche: non meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono cosi facilmente rubbati, & si posſono ancor'hauer senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Ch'è ben' a tenere delle uacche.

GIO.B. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcune altre di commodità, & di vtilità. Et però io lodo a tener quel piu, & meno di vacche, che si può. Perche oltra le vitelle, & vitelli, che si possono ammazzare, vendere, & alleuar commodamente, si cauano copia di buoni formagi, butiri fioriti, caui di latte, giuncate, e ricotte; Cose tutte necesſarie per la famiglia, e per li lauoratori pertinenti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame, ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Tenendo però solamente di quelle vacche, che sono alleuate nel piano; percioche, tenendone di forestiere, bisognarebbe mandarle in mōte al tēpo del grā caldo; cosa che sarebbe di trauaglio al patrone, per nō poterle vēder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasse.

Che si de ue hauer de' porci, e come si possan pascere.

Ancora si debbe tenere de' porci, per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de' lauoratori; tenēdoli però serrati in luogo commodo per lo verno, & per l'estate, il quale sia solato d'assi di larice sopra i traui di rouere, ò piu tosto di castagna, le quali nō si tocchino appresso vn dito, & nō vi sia il terreno appsso un braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, e star maggiormēte asciutti. Essendoui poi vn'albio talmēte accommodato, che vi si possa metter il lor mangiare senza aprir'altramēte l'vscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiande di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte cō la semola, & senza, la melica macinata, ò cotta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nō già quello de' molinari, percioche fa la carne spōgosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che nō ogni porco è buono d'ingrassare; atteso che secondo la buona, & cattiua natura uēgono anco

piu,

piu,e meno grandi,& gra ssi.Et però quando non si sà da chi siano nati, si piglino lunghi di schiena,di muso,di orecchie, e che mangino assai. Et chi può hauere il porco maschio,lasci la femina percioche la carne sua sminuisce piu nel cuocerla, per non esser cosi soda, come quella del maschio. Auertendo sempre ad amazzarli in Luna nuoua piu tosto che nella vecchia.

VIN.Fra le cose,c'hauete dette di qsti animali,mi piace che si tégano serrati,pcioche mácádo di qsto nõ solaméte nell'andar tutt'hora quà,e là (com'è la natura loro fan di sperar qi della famiglia;ma spesse uolte ancor'i vicini, doue occorre poi de' rumori,e tal'hor de' fatti catiui.E se pur si uogliono mádar'a pascer nel tépo che nõ s'in grassano;li mandino alla custodia de' porcari soliciti,ò d'altra guardia.

GIO.B.Parimente si debbe tenere una copia di buone galline, le quali nõ passino xv. sotto ad vn gallo;percioche è meglo hauerne poche,e buone,& pascerle bene che hauerne assai di tali e quali;e qsto è occorso alla mia consorte quádo ne teniua 25.e tréta, nõ curandosi d'altro,che fossero solamente di belle piume,béche facessero pochi oui:Onde vedendo io questo dáno,ne trouai quindici di bella piuma nera,e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, le quali ci fan piu oui in vna settimana,che nõ faceuano quell'altre in un mese.

Quai galine si deue tenere & a che modo.

VIN. Per qual cagnione le hauete nere,& non d'atro colore?

GIO.B.Si come le galline biáche furono sempre biasimate da gli intendenti,per esser deboli da alleuare, & conseruare, & perche fan pochi oui,cosi p contrario le nere son lodate,per esser piu forti di natura,piu saporite,piu sane, & perche fanno maggior quátità d'oui,& migliori de gl'altri.Et questo si uede per isperienza, che gli Eccellenti Medici lodano a gli amalati, che piu tosto mangino delle polastre nere,che d'altra sorte(lasciádo sempre i maschi, perche son máco sani di tutte le polastre)dicendo similméte de gli oui.Aggiungédo che quelli delle polastre sono piu sani,piu delicati,piu pirni, e piu copiosi di latte,che nõ sono gl'altri delle galline, e specialméte quanto piu queste sono uecchie.Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui anni,ò almeno ogni tre;percioche nõ solaméte haurebbou maggior copia d'oui, e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni le galline,quanto piu s'inuecchiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le uecchie:le quali alle uolte son di tanti anni,che vi bisogna una caualetta di legna a farle cuocere.

VINC.Che cosa date loro da beccare tutto l'anno?

GIO.BA. Io le dò piu sorti d'herbe,delle conciature di biade, de' migli,& de' legumi.Poi oltra ch'le dò della melica, delle ghiáde peste,& del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Lu-

glio,

glio,ò d'Agosto (per farle abōdar d'oui) le dò parimēte della semola cotta nel brodo della cucina,del riso cō la guscia, del miglio,& mag giormente del panico,& della vena.Ma per ingrassar quelle,& i capponi per mangiarle poi,non ui è cosa pari al panello di seuo.

VIN. Che conditioni commode vogliono hauere i pollari?

Come deue essere posto'l polaro.

GIO.B. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone,percioche i polli sono fastidiosi,& sporcano,e molestano di continuo la famiglia:& però stà bene,che sia lontano dal casamento,& posto a Mezodì cō un portico dinanzi tant'alto che'l Sole nel Vernò possi penetrare per le fenestre,& starui sotto le galline con gli altri polli a beccare,& riposare.Il qual luogo sia piu tosto grāde,che picciolo,e c'habbia sopra vn solaro buono,ouero vn uolto bene intonicato,bene imbiancato in ogni parte,e ben mattonato il pauimento;accioche nè serpi,nè sorzi,o altri animali possino noiare i polli.Non mancando a loro del beccare,del beuere,e del tenerli netti, e accommodati del dormire,& del far ne i muri i suoi nidi,per fare gli oui:mutandoui la paglia almen ogni duoi mesi,& hauendoui poi vna quantità d'arbuscelli spessi non molto distanti dal polaro,accioche vi stiano all'ombra al tempo del caldo,& si possano conseruare da gli uccelli di rapina:Iquali arbori siano di piu sorti,per modo di uiuaio: come sono oppij,morari,& pomi,peri,& altri frutti, per piantarli di tempo in tempo,secondo che son buoni,& medesimamente rimetterli ogn'anno.Et come son nati i pollicini siano messi piu tosto dietro ad un cappone,che alla gallina,percioche sono meglio alleuati,& difesi da ogni uccello,& quella fa anco piu presto de gli oui.

Altri ricordi per i polli.

VIN.Come si fà per introdure tal'uccello a questo ufficio?

A far gouernar'i pollicini da un capone.

GIO.B.Si piglia prima un capone sano,e potente,& pelatolo tutto soto al corpo,si ortica benissimo cō ortiche forti,e dapoi s'inebria cō suppe di pā in vino,e cosi ebbro si pone in vn foglio,ò altro uaso coperto d'assi,accioche nō fugga.Et fatto q̄sto p̄ tre dì cōtinui,si pone sotto ad un cassolo di vimini,cō un pollicino c'habbia almeno vēti giorni;onde (per l'amore che li piglia) ui si dà il giorno seguente quei pollicini che si unole.Ilqual,com'è posto in libertà,si uede cose grādi che fa nel pascerli,nell'alleuarli,& nel custodirli.Percioche,nō solo s'impazzisce di loro,quanto fà ogn'altro uccello de' figliuoli,ma ancora nō gli abbādona mai nè dì, nè notte, fin che le polastre fanno de gli oui,& i polli son deuenuti caponi.Ma p̄ hauer de' polli p̄ tēpo. si piglia una gallina Indiana passato Natale, laquale (essendo sana) si pone ī luogo alquāto caldo cō 20.o 25.oui sotto di galline nostrane; Da i quali (essendo cosi buoni,& [illegible] bē trattata) in diciotto,ò uinti giorni,escono tutti i pollicini.i quali si pōgono con lei sotto un cassolo

lo per giorni sei, ò poco piu; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori, sotto alla sua custodia.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il Gallo, dico, che si pigli non molto grande, nè molto picciolo; percioche non sono così commodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, ò rossa, & con la cresta uermiglia, & ben crespata a guisa d'vna corona, & non mai piana, per esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltra c'habbia la testa grande il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse e bianche, gli occhi neri la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le unghie forti, le ali grandi, & la coda tant'alta; che le pēne si riuolghino fin'al capo; sia anco (sopra tutto) innamorato delle galline, & audace per afrontar qual si uoglia animale, che le uolesse offendere. Et ueramente questo animale non pur'è necessario per le galline; ma ancora perche col cantare a certe hore di notte, fueglia i religiosi ad orare, i letterati a studiare, gli artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a Ispatolare, & gli Agricoltori a preparare gli armenti per arare, per seminare, per adacquare, & p far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l Gallo è l'horologlio de i cōtadini; Come anco lo prezzano gli Alemani, i quali lo portano in pugno, & nō solo ne i paesi loro, ma ne gli altri ancora quando uanno alla guerra.

Come si possen'hauere dei pollicini per tēpo. Le qualità che deue hauer il gallo cō piu doti sue.

Qual'è poi q̄lla creatura che faccia fuggire il ferocissimo Leone (signor di tutti gl'animali quadrupedi) com'egli fa sēpre? Percioche q̄sto singolar'vccello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spirituali, e certi solitissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che tātosto che si rappresentano alla vista di q̄sto fortissimo aīale, vi feriscono talmē te le pupille de gli occhi, che li dāno grādissimo dolore; sēza ch'egli è singulare nell'atto generatiuo, stādo che nō v'è altro vccello, che satisfaccia a tāte femine, com'egli fa; nè che sì animosamēte le difenda da i nemici loro, & māco che sia così amoreuole nel participar cō loro ogni cibo, ch'egli troua. Et oltra ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come Caualiero, & la corona come Rè.

VIN. Veramente si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, così questo rarissimo uccello è degno di maggior lode de tutti i pennati.

GIO.B. Douēdoui parlar ancora circa il tener delle galline, & galli indiani, dico che ci uol'un giardino, ò prato appresso alla casa: percioche oltra che si posson'alleuare, & tenere cō poca spesa, si cōseruano anco piu facilmente d'ogni infirmità: cōciosia che'l ꝓprio loro è di pascersi di herbe, d'animali, & d'aere: Ma ui bisogna vn gallo auda

Trattato de i galli e galline d'India.

ce, & gagliardo, il quale, passato l'anno, sarà perfetto p quattro, ò cinque galline, almeno per dui anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti per un mese in luogo non freddo, & nõ lasciati andar fuori, fin che sono ben coperti di piuma, ò che faccia caldo, non mancando a pascerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et ben che costino assai nell'alleuarli; nondimeno perche sono delicati da mangiare, stà bene à tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene con gli amici, quando questi maschi alle uolte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trentacique libre l'uno; onde le femine sono a pena la metà, lequali couano i loro oui d'ogni tempo, & ogn'vna sedici fin diciotto. Et per che è bene che quei polli nascano in Luna crescente, (da che uengon tosto grossi) però si pongano agli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesimamente nasceranno nel detto tempo.

VIN. Mai nõ ho uoluto tener di questi vccelli, parte perche muoiono facilmẽte, mẽtre sono piccioli; & parte anco, pche son sporchi, dishonesti, & horridi da uedere p cõto della loro gresta; Et oltra che stroppiano, e amazzano molte fiate i galli nostrani; i pollicini loro spẽdono anco quattro uolte tanto nel beccare, che non fanno i caponi.

GIO. B. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i biãchi, percioche nõ pur sono bellissimi da uedere, & molto buoni da mãgiare, ma si alleuano anco piu facilmẽte de gl'Indiani. Senza che i maschi viuono i uinti, & vinticinque anni & son parimẽte guardia de i cortili: perche quãdo veggono gente che non conoscono nel l'entrare aui fano quei di casa col cridar loro. E uero che hanno tre difetti dannosi a i patroni. L'vno che consumano gli horti quando non hanno vicini giardini, ouer'i prati. L'altro, che p dimorar volentieri ne i luoghi alti de' casamenti, rõpono i tetti co i piedi. Il terzo percha sono molto lusuriosi, furiosamente rõpono gli oui alle pauone quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora siano poste in luoghi talmẽte serrati, che nõ siano molestate: Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane, pcioche li couarebbono sicuramẽte, & le pauone attẽderebbono a farne de gli altri in quãtità; i quali siano posti ĩ couo piu freschi, che si può, & in Luna nuoua, percioche escono gli uccelli, & piu quantità di maschi. Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere uicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffrediscano gli oui.

Del tenere dell'oche.

VIN. *Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri piu tempo di ogn'altra, tuttauia ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melancolici.*

GIO. B. Parimente stà bene hauer due, ò tre oche, & vn maschio

che

(che cosi conuiene) le quali siano piu tosto bianche che beretine, per esser la loro carne migliore, & la penna piu bella da uedere. Et questi vccelli, tãto piu s'alleuano facilmente, & vẽgono belli, quãto che son accõmodati d'acque correnti. Per tãto lodo metter'a couare al tẽpo loro de gl'oui assai, e piu tosto sotto alle galline nostrane, che all'oche percioche ne fanno maggior quãtità: Non ponẽdone piu di sei, ò sette per gallina (per esser grossi) & alle oche nõ piu di quindeci. Ma ꝑche ui sono delle oche, che piu tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, e beuere talmẽte appresso, che sẽza leuarsi, possano satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, nõ si dia loro ꝑ dieci giorni, se nõ ortiche tenere tagliate minutamente cõ la farina, laqual sia piu tosto di miglio, che di frumẽto, dãdoli dapoi delle latuche, ò maicole, ò altre herbe simili.

VIN. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danneggiano l'herbe col beccare, & col sterco loro, nel resto mi piaciono, perche sono buone da mangiare di prima penna, & quãdo han piu tempo essendo grasse; oltra che son'utili per la penna, & perche col lor vegghiare sono guardie fedelissime di notte; come mõstrarono nel Cãpidoglio di Roma, quando destaro no le guardie, le quali, cõbattẽdo valorosamente, ributtarono i nemici, ch'all'hora entrauano.

GIO. B. Appresso io lodo a tener delle anitre; le quali (fuori che sono piu picciole dell'oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è, che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell'acque: massimamente nelle correnti, & basse che siano fangose, o almeno herbose: Non lasciandole andar nelle peschiere; attesoche mangiano i pesci mezanetti; & non essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua piu tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde essendoui comodità di queste cose, & di cortile grande, sta ben'al tenerne in copia; percioche, non tanto si alleuano facilmẽte, & son buone da mangiare; ma ancora son'utili per la lor penna (la quale è migliore, & piu minuta, & sana per dormirui sopra, che non è quella dell'oche (& perche fanno delli oui assai; iquali, benche non siano cosi perfetti per gli amalati, nè cosi delicati; come sono quelli delle galline: sono però buoni fritti, in torte, in minestre, & altri modi: Oltra che si possono cosi metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenendo però all'horá in luogo serrato, accioche nõ si partano dal nido, & uadano a bagnarsi, perche ritornando cosi sopra gli oui, non sarebbono piu buoni.

Dell'alleuare, e tener delle anitre.

Similmẽte lodo a tener delle anitre Indiane, sì perche son piu grosse di corpo, come perche mai nõ stridono. E ben uero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'alleuar gli anitri; senza che i maschi nõ son

Dell'alleuar l'anitre Indiane.

cosi buono il primo anno, come son'i nostrani per conto del generare, & perche sono meno lusuriosi. Et però ci vuole gran diligentia nell'alleuarli per quindici giorni dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i uasi doue si tengono, aggiungendoli dapoi della semola, & lasciandoli andar'all'acqua di fossa, & corrente, accioche possano pascersi d'herbe, & altre cose secondo la natura.

Della terza sorte di anitre vili. Poi a uolerne alleuar'assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschio indiano; percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi, i quali si alleueno piu facilmente, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, non stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo; da i quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorte, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte de anitre, che per lo auenire ui prometo di non alleuarne, nè di tenerne d'altra sorte.

Trattato delle colombare. GIO. B. Ancora sommamente io lodo l'hauer'una buona colombara, & piu secondo la possibità di ciascuno, percioche è cosa di utilità & commodità per piu mesi. Ma uolendo buone, uogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, & da gli arbori, & dalle uie correnti; altramente sono molestati i colombi, & insidiati da gli vccelli di rapina. Et però essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & uicine alle acque correnti, accioche i colombi non uadino lontani a beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amaznati, o presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi uolino sù & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si cõpiacciono molto del Sole, quando batte ne' tetti, ne i corridori, e penetra per li finestroni, ò lucernoni; & specialmente al tempo del uerno. Non facendo finestre piccioli per entrare, & per uscire uerso tramõtana, ma dall'altre parti si; ouero essendouen e per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. Conciando talmente di dentro, che non ui entrino gatti, nè sorzi, intonicando, & imbiancando cosi di dentro, come di fuori; & mettendo anco sopra i cantoni le sue lamere; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche cosi insidiati, & mangiati dalli serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e sorzi, come spesse uolte occorre nell'altre colombare. Si entri poi per pigliar i pipioncelli, ò per farui altra cosa, solamente per la usciera fatta a posta nel solaro, con scala da mano; & come si uiẽ fuori (serrata prima la detta usciera) sia subito posta per terra, accioche qualche animaletto nõ ui rãpasse, & entrasse. Non mancãdo a fornir le colombare di nidi concaui per habitarui i colombi: I quali nano d'assi, di quadrelli, & di cauagno-

li

li tessuti; accioche i colōbi (secōdo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro. Accōmodando però quei nidi di mano in mano ascendendo fin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato, ponendo i cauagnoli nel mezo sopra le pertiche, & canteri per accō-modar meglio i colombi, nettando tutti i nidi piu uolte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel grā caldo, pcioche alle fiate abō dano talmēte di pedocchi, & cam ole, ò tarme, che li conducono co i pipioncelli quasi alla morte.* Oltra che bisogna non solo nettare be nissimo tutti quei nidi, come ho detto; ma ancora al Marzo, & al prin cipio di Nouembre tutto il pauimento, & ogni altro luogo.

A fornire poi vna colombara, si pigliano pipioncelli di buona sor-te, & non mai de bianchi (per esser'i primi veduti, & amazzati da gl'vc celli di rapina, & si pongono dentro in libertà, cō darli da beccare, & bere col cornetto due uolte al giorno, fin che beccano per se mede-simi; di piu vi si cauano le penne maestre, come sono per uolare, ac-cioche vi stiano cosi almeno per giorni cinquanta; Che vscendo da-poi, non mācano a ritornare, & perseuerare, come se ui fussero nodri ti da i padri loro. Pigliādo però solamēte di quei che son nati di Mag gio, perche non sono offesi dal freddo, & sono di maggior prosperi-tà per crescere, & per buscarsi piu presto il uiuere. Ma per ampiare ogni colombara per l'anno sequente, si lascian'andare tutti i pipion-celli che nascono dal Maggio fin'al Settembre; ma gli altri anni sola-mente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mā-car lor'il beccare di tempo in tempo fin'al San Martino.

Io saprei dir'alcune vie per riempir le colombare de colombi d'al tri, ma perche non è cosa Christiana a spogliar qual si uoglia, non sia mai vero che le palesi. Ricordo bene che non si manchi di dar da bec car'a i suoi quando non ne trouano in campagna, & massimamente d'Aprile, e di Maggio, per hauer sotto gli oui, o scosi i pipioncelli, & darli piu tosto del miglio, ò panico, ò granuccio cauato dalle biade, ouero dal pabulo che costa manco, ilquale è anco perfetto per le qua-glie, & per li polli, non dandoli a quel tempo orzo, ne spelta, ne uena, ne melica, ò legumi, percioche i pipioncelli non li potrebbono in-ghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Decem-bre, di Gennaro, di Febbraro, & di Marzo de' uinacciuoli; per li quali, oltre che uiueranno quei colombi, non couaranno ne an-cho fin passato Marzo; onde quanto piu tosto couano, tanto piu fa-cilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per questo lodo che all'Ottobre si ponganole uinaccie con le guscie in quantità muc-chiate in qualche parte separata del cortile, accioche i colombi possano intertenersi con quelle, quando altroue non trouano da

O 3 bec-

beccare, & massime essendo coperta la terra dalle neui; scoprendole però, qñ fusse neuicato. Et però chi darà abondantemente da beccare a i loro colombi ne i tẽpi necessari, non tanto ne cauarà sempre buona vtilità, poiche nõ mai si partiranno; ma ancora venẽdone degli altri, a i quali i loro patroni sono scarsi, gli acqstarà cõ buona cõscietia.

VINC. Certamente che vna buona colombara è di piu utilità, & di minor'incommodità, che non sono gli altri pennati che si alleuano in casa; percioche si procacciano la maggior parte del tempo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette uolte gl'oui all'anno; & piu ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambiassero le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombare, accioche si accompagnassero con quei maschi; ma fare con tal modo, che i padri, & madri non se ne accorgessero, non ponendoui però maschi casalenghi, perche si accompagnarebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar'al basso.

De i colõbi casalẽghi.

GIO. B. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite; am anco lodo che si tenga di puri casalenghi qualche numero, i quali siano però appartati dall'habitatione, accioche non la sporchino, & disturbino la famiglia oltra che couaranno, & nodriranno con piu commodità i loro pipioncelli. Onde essendo di buona sorte, & ben'accommodati di stanza, & del uiuere, son sempre piu utili, piu grossi, & piu delicati di tutti gli altri.

VIN. Hora che mi hauete detto de li vccelli, che commodamẽte si possono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

Trattato delle peschiere.

GIO. BA. Quando ui sia commodità di acque correnti, & di sito a proposito, è cosa buona a farne una bella intorno al giardino, ouer al casamento (se tanto si può) a modo d'una fossa; percioche sarà sempre vtile, s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, ò far fuggir il pesce, ò romper'il uaso.

Voi vedete quãto è bella la mia, la quale nõ pur è larga vinti braccia, & lunga seicento, ma ui entra l'acqua di continuo ꝑ la portella cõcia cõ la ferratella fatta con piu buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per un'altra piu spessa di buchi, di modo che non ui può vscir sorte alcuna di pesce, & ha tal sorte siepe di spini nella ripa della possessione, che nessuno può entrare per rubarlo da qual si voglia hora.

VIN. Si come io ueggo che questa peschiera è una delle piu belle, & delle piu grandi, & delle piu fornite di pesci grossi, & piccioli, di tante altre di questo paese, cosi desidero di saper'il modo, che uoi teneste nel fornirla.

GIO. BA. Tantosto che hebbi f ato il uaso con serraglie, mandai

di

di Maggio al fiume d'Ollio a comprar diuersi pesci(per esserne all'hora abondantia, per andare in amore, cioè carpene, dorade, cauacini, barbi, e tenche. I quali feci portare da dui caualli in quattro barile cõ cãbiarli l'acqua piu uolte; oltra che gittai dentro gran copia di gãbari, lamprede, bozzie, serle, & uaroni tolti nell'acque nostre; a tale che in un'anno l'hebbi fornita, come uedete. Ma nõ ui posi lucci; pche, come sono grossi, uiuon solamente de gl'altri pesci: cosa che nõ fanno quelli ch'ho detto, per non hauere i detti come hanno questi. Et però chi uuol buona peschiera, non solo nõ ui ponga luccio alcuno, ma uenendoui, ò nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimente distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VIN. Tanto piu è da lodare una peschiera buona, quanto che nõ è di spesa alcuna, ma di assai comodità, di certa utilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel ueder uagare, & guizzare i pesci.

GIO. BA. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche ui sarebbe da dir'assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiam parlato lũgamẽte, metteremo q̃sto trattato ad un'altro giorno.

VIN. Iddio sà quãto udirò uolẽtieri q̃sta diuina cosa percioche è di poca spesa, e di grã de utilità. Ma nõ parẽdoui di ragionarne adesso, ui priego inanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere; cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gl'arbori all'Autunno, ò alla Primauera.

GIO. B. L'opinione d'alcuni eccellẽti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scaluino innanzi al uerno; percioche sopprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti oue son tagliati, che tardano piu'anni a uenir floridi, come di prima; oltra che spesse uolte seccano, come s'è ueduto nel tagliare i boschi, & specialmente in quelli della nostra Città. Perche non curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che li fanno nel tagliarli auanti il uerno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità: cosa che non farebbono quando fossero loro proprij. Et però l'intendenti che ne hanno, non solamente non li tagliano dal piede in quel tempo, ma uendendo quelle legne, obligano i compratori a nõ tagliarli, finche non è passato S. Antonio & per Luna crescente. E ben uero, che per brusciarle, durano piu sul fuoco se son tagliate per Luna uecchia.

Del scaluar gl'arbori.

VINC. Ancora io ho sempre osseruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, massimamene quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & a grandissimi freddi. Oltra che ho ancora osseruato a non scaluare sorte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati; perche sò quanto all'hora patiscono.

Del piantar gl'arbori troncati.

GIO. B. Similmente uogliono che piu tosto si piantino gli arbori che uan troncati, passato ch'è mezo Gennaro, per Luna nuoua, che piantarli innanzi il uerno; Percioche, uenendo i potentissimi freddi patiscono grandemente in quella parte, ch'è appresso al taglio. Ma lodo però che sempre si facciano le bucche, o fosse almeno per dui, ò tre mesi auanti che si piantino: & osseruano nõ meno l'altre cose che ui dissi l'altro hieri nel piantar'i giardini.

VIN. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspeto patemente che mi diciate come voglion esser le are.

Trattato dell'arte per battere le biade.

GIO. B. Bisogna che siano primamente alquanto rileuate, & pendenti a mezo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gl'arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente, che i uenti ui possano giouar nel palar'i grani; facẽdole anco lontane da gl'horti, da i giardini, & dalle uigne, perche altrimenti patirebbono per la poluere. & per la bulla che d'indi escono. Siano poi serrate d'ogni intorno di legnami, ò de siepi basse, ò per altri modi, accioche non siano calpestrate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, ò ghiara, ò sabbia, & che non si fessi; ma ch'egli stia ben liscio, & ben'uguale: coprendole dapoi con la paglia, ò stopia, o con meligazzi quando nõ s'adoprano, accioche nõ siano danneggiate da i venti, dalle pioggie, dal gelo, & dal Sole. Ordinãdole poi innanzi che si comincino a battee fuor'i grani, con l'acqua mescolata con lo sterco de buoi, accioche s'instrichino benissimo, e stiano ben salde alle pcosse, che ui si fanno co i fielli, co i rotoli, ò co i carroli. Hauendo un portico aperto, & tanto lungo quãto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, ò fatti fuori solamẽte quãdo sopraunengono le pioggie all'improuiso, & non meno al Settembre, & all'Ottobre (quando il tempo non è fermato) per farui fuor i migli, & iui seccarli al Sole, che all'hora ui batte sotto quasi tutto il giorno.

VINC. Poscia che son chiaro di questi ricordi, ui prego che mi diciate anco i mezi, per li quali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

Discorsi per conoscere il buono, et cattiuo ricolto.

GIO. B. Cose assai si potrebbon dire intorno a questo, che mi chiedette, tuttauia la prima è, che si rompano i terreni cõ l'aratro nel grã caldo, accioche siano (come piu uolte ho detto) trafitti ben dal Sole, ilquale li matura, gli ingrassa, & gli netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascono bene, e che'l verno uada asciutto, & cõ grã freddo; percioche andando cosi per tutto Gẽnaro (oltra che le biade maggiormente figliolano) i uermi, & altri animaletti nõ le mãgiano sotto terra. Ma ui resta che la primauera, & altri mesi seguenti

guenti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori iquali per prouerbio antico dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tẽpo di Febraro, i venti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le rugiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, & le tre acque d'Agosto, per buona stagione, uagliono assai piu che'l carro & buoi d'oro del sauio Salomone.

VINC. Ho piu volte vdito questo prouerbio da gli esperti, ma ne diceuano anco vn'altro per conto del mal ricolto, ilqual'è questo. Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

GIO.B. Sempre le molte piogge furno dannose a tutti i grani, & al le viti quando producono i pampini, & piu nel fiorir le vue; & a gli arbori fruttiferi. Senza che li nuocono molto i freddi, & le nebbie che uengono a quei tempi, & anco quando fioriscono.

Di quanto danno sono le pioggie.

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono, quando ne i gran caldi il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO.B. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non da Astrologo, dico che tanto piu segni mostra il tempo, quanto piu p molti giorni non è piouuto. Come per vn giorno, ò dui auanti si veggono la notte piu numero di stelle; la Luna circondata di uapori, & che gli armenti saltauo, li asini ragghiano, i lupi urlano, & gli uccelli non cessano di uolare, i galli di cantare, le mosche, uespe, tafani, & pulici di morsicare, i delfini, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le biscie, & benole di uagare; oltra che'l sale si fà humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'insacca ne i nuuoli, & che la rugiada cade piu del solito.

Segni che si veggono inanzi le pioggie quando è duro il tẽpo.

VIN. Similmente uorrei sapere come si debbe gouernar l'huomo, nel uender le biade, per esser cosi mutabili di precio?

i Ricordi del vendere le biade.

GIO. BAT. Due uie ho ueduto osseruarsi da gli huomini pratichi. L'una è, che non le uendono quando sono in uil precio, & poi come ascendono quanto piu gli altri le tengono, essi sempre le uendono. L'altro è, che quando uogliono conueniente precio, ne uendono una parte, come sarebbe al carneuale, e l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et à questo modo non si può fallare; percioche si uien'ad osseruare quel prouerbio che dice.

Meglio è uendere & pentirsene, che tener & disperarsene.

Ho poi ueduti alcuni esperti, che quãdo uedeuano le biade morbide al Marzo, nascondeuano le chiaui de i granari, ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a uẽderle; percioche, si come

me questo da speranza di gran ricolto, cosi quãdo è morbida, fà temer non poco d'hauerlo cattiuo.

VIN. Tanto piu mi piacciono questi ricordi, quanto che piu volte ho ueduti alcuni tãto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano pregati, che poi per esser' abbassate di pretio assai, sono poco mẽ che morti di dolore, & altri si sono impicati per la gola.

Altri ricordi per le biade, et linose.

GIO. B. Auuertisca però ogn'vno a nõ misurar quelle biade, che sono state ammucchiate per alcuni mesi & anni, se prima nõ sono ributtate con le pale da un luogo all'altro; perche altrimente perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fà al contrario; attesoche, essendo fatta fuor di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di piu, sette, & otto per cento. Et questo auiene; percioche quando si fà fuori, tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo, che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime pioggie, ò freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

VIN. Che dite uoi ancora intotno al uender de' fieni?

Ricordi del vender' i fieni.

GIO. BA. Non si venda mai quel fieno a misura, ch'è tagliato tenero, ma si ben' a peso; percioche l'esperientia ci fà vedere, che quãto piu è segato men maturo, tanto piu si calca insieme; onde si come misurando si mostra poco; cosi pesandolo si troua esser' assai piu de quello che è stimato: Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per monstrarsi piu di quello, ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno; percioche tenendolo, quanto piu è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VIN. Non accade dir queste cose a i Bergamini, & manco a i pecorari; perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto uantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per esser tardi. Dimane, non occorrendomi altro in contrario, farò da uoi secondo il solito.

GIO. B A. Et io ui aspetterò piu che uolentieri.

IL FINE DELLA X. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA VNDECIMA.

Intorno alle vacche, vitelli, giuuenchi, & buoi.

ESSENDO ritornato Messer Vincenzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nell'hora solita, e ritrouatolo sotto la sua bella loggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secõdo termine (stãdo, che simili pigliano i fieni a pargarli al Marzo seguente, al Maggio, & al Settembre ꝑ terzo; come anco essi uendono i loro formaggi a i mercanti co' medesimi patti) & salutatisi l'un l'altro, secondo il solito, dapoi c'hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro, disse.

Dimãda fatta a Scaltrito malghese intorno a gli armenti.

Poscia chi Iddio ci ha mandato il nostro Scaltrito (nome conueniente a i pari suoi; poi che generalmente sono i piu astuti d'ogn'altra qualità, & professione di persone) mi sarà gratissimo, che per hoggi almeno ci dica della professione sua, secondo che di cosa in cosa li chiederemo.

GIO.B. Et questo tanto piu mi sarà caro, quãto che all'Agricolturo, non è cosa piu conueniente, e piu utile de gli armenti i quali non solamente furono tanto stimati da gli antichi, ma sono ancora piu che mai pregiati da noi Bresciani, percioche non potressimo coltiuare la terra al modo che facciamo, quando ci mãcassero; nè haueressimo, chi mangiasse i nostri fieni, nè chi ci desse tãta copia di formaggi, & altre buone cose, che cauiamo da i larti, & dalle carni loro; oltra che habbiamo vn tãto beneficio dallo sterco loro, ch'egli è cosa incredibile.

SCAL. Mi piace che conosciate le utilità, che ui ꝓstano q̃sti benedetti aĩali; ma se anco conosceste uoi altri nobili la felicità d'alcuni

nostri malghesi, pecorari, ho quasi per fermo, che molti abandonarebbono le lor grãdezze, per godere la libertà, & la quiete che si troua in questa nostra professione.

VIN. Quantunque, Scaltrito, mio potreste dire il uero, nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamẽte delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouẽchi, & giouenche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi: riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori (il che mi sarà caro intendere) ad un'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quãto mi domandate, ma dimostrarui ancora quãto errano coloro, che nõ apprezzano le vacche, le quali ci dãno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in perfectione) che non vi è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltra che ci accommodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tẽpo, del butiro, formaggio fiorito, & ricotta, cauiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viuiamo honoreuolmente da pari nostri.

Quanti giorni si fan lattare i vitelli & vitelle.

VIN. Quanti giorni fate uoi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paesse, che gli amazzano come passano 25. ò 30. giorni, tuttauia sono piu delicati qñ sono ben pasciuti di latte i cinquanta, & i sessanta. Ma questo n si osserua se non quando il formaggio val manco (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per cõtrario, quando i formaggi si vendono i dieci e dodici marcelli il peso (come già piu anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi vi sono, che diano loro il latte piu di trenta giorni.

GIO.B. Per qual cagione, di tanti malgesi che siete in questa Villa, niuno vi è, che alleui almeno le uitelle piu belle & di buona sorte, (come soleuano,) & non venderle co' vitelli à beccari, per comprar poi le vacche in altri paesi, come fate?

Le cagioni perche non s'alleuano simili animali come si soleuano.

SCAL. Si come (fuori le primaruole) soleuamo alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinq;, ò sei lire il carro di cẽto pesi: hora che ci costano (già piu anni) le otto, le dieci, le dodici, & fin quattordici, nõ è possibile ad alleuarle: ꝑcioche ci verrebbono troppo care. Onde, ꝑ prattica vediamo, ch'è meglio, a comprar le vacche altroue di quattro, ò di cinq; anni, & che sono ꝑgne, ꝑ otto, per dieci, & ꝑ dodici scudi l'una, che alleuar le uitelle, conciosiache non haueressimo vtilità alcuna, finche non hauessero almeno tre anni, come ordinariamente non ui diamo il toro, fin che non sono di

vintiquatro, o di trenta mesi, & poi ne stãno altri noue innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarebbono meno di sei, o di sette cara di fieno in questo tempo, e la spesa de i pascoli, & pericoli del morire, & anco che non ueuissero di buona, & bella sorte, pazzia grande sarebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le cõpriamo a nostro piacere in Valcamonica, in Voltolina: o piu tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Suizzeri, per essere grandi, & di buona sorte, si perche le alleuano con poca spesa, per l'abondantia grande de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani; & si anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pregnezza seconda; conciosia che uediamo le qualità delle terre loro, le quali mon strano più di tutte le altre cose della persona, il poco, o il molto ualore d'ogni uacca.

VINC. Che buone regole osseruate voi malghesi nel comprare queste uacche.

SCAL. Primamẽte (sopra ogni cosa) le pigliamo che sian nate, & alleuate ne luoghi aprichi, & non mai ne i uaghi; percioche, si come in q̃lli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quatordici, & sedici anni: cosi in q̃sti sempre restano deboli, e viuono buone poco tẽpo,

Ciò che si debbe osseruare nel comprare le vacche.

VIN. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne uengono a migliara?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente, ꝑcioche quelle de i mõti soliui, hanno la testa piccola, i corni curti, & i peli spessi, molli, & bassi; & quest'altre delle ualli, o de i mõti uerso Tramontana, hãno la testa grossa, i corni lũghi, & i peli rari, duri, & lũghi: Lequali lasciamo a i beccari, che le pigliano cõ manco precio dell'altre per ammazzarle. Onde quãdo siamo ꝑ cõprar le uacche che uogliamo, le pigliamo ne i tẽpi che patiscono, o alle Fiere piu tosto, che quando mangiano i fieni; ꝑcioche nõ pure le uediamo benissimo nel mouersi cõ tutte le parti della persona, & se sono pregne, o nò; ma uedẽdo i dẽti, sappiamo ancora di che età sono, & trouãdo che siano di testa allegra, & curta cõ gli occhi grãdi, & neri, le corne nõ lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lũga, & grossa, le tette ampie, & lũghe (poi che in quelle consiste la maggior' utilità d'ogni uacca) il pelo molle, curto, & ben rosso, o alquanto oscuro, le accettiamo uolentieri.

VIN. Qual sorte di tori usate uoi per li migliori?

SCAL. Habbiamo sempre ꝑ buoni q̃lli, che sono lũghi, ma nõ troppo alti, di peli ben rossi, ouer scuri in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto & tondo, di petto largo, di collo grosso di gioglia che uada ondegiãdo, di testa curta, di frõte larga, di ceruice superba, di faccia spauenteuole, di occhi neri, & grandi, di corna curte, acute,

Quai tori sõ buoni, et per quanto tempo.

acute, rosse, & nere; di coda lunga, sottile, & pelosa.

VINC. Vorrei saper ancora, a quãte vacche può supplir'un toro; & per quanti anni può esser'a proposito per esse.

A quante vacche può satisfare un toro.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potẽte, & di mesi quatordici, può farisfar benissimo a quaranta, a cinquanta, & a sessanta uacche, fin che ha compiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia non mutarlo, & senza castrarlo, uenderlo a i beccari.

GIO. BA. Voi dite due cose contrarie a quello che dicono gli antichi; l'una che uogliono, che'l toro sia perfetto nel generare de i quattro anni fin'a i dieci, & dodici: l'altra che dui tori siano necessarij a sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi hauessero tori di tal natura, ma a noi malghesi di questo, paese, non conuien osseruar niente manco per esperientia continua.

VIN. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, o di poco più tempo.

SCAL. Voi sapete che in assai cose, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Il che facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite; percioche, quãdo i tori sono giouani, & bassi, facciamo una buca talmẽte larga, e cõmoda, ch'ogni vacca ui possa stare; onde trouandosi quel toro tanto piu alto nel terreno non cauato, può cõmodamẽte far ciò ch'egli desidera. Et piu dico, ogni uolta che qual si uoglia toro ha fatto l'officio suo, non manchiamo a legar quella uacca; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC. Da qual tempo osseruate uoi di dar'il toro alle uacche preparate, accioche maggiormente ui diano il latte a proposito, per far miglior formaggio?

Da qual tempo stia ben'a dare il toro alle vacche.

SCAL. Il uero tempo di dar lor'il toro è il Febraro, & il Marzo, & non ne gli altri mesi interiori, ancor ch'elle fussero preparate (standо che ordinariamẽte ritornano piu uolte a prepararsi nel tempo del la Primauera, percioche partoriscono poi di Nouembre, o di Decembre; onde uengono a dar'il latte a quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale non è cosi buono per far formaggi delicati, com'è quando pascono d'herba dapo mezo Febraro fin per tutto Ottobre. Et questa è la uera uia di tener le uacche affilate (come noi diciamo) & non fare, come alcuni osseruano; i quali non s'ingegnano a dar'il toro a i tempi detti, e manco a far preparar le uacche, quando tardano a settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hanno nuoui parti, & nuoui latti: disordine ueramẽte grande, & che

sem-

ſempre apporta loro dano aſſai.

VINC. Che modi oſſeruate voi malgheſi, per far venir le uacche al toro, come vſate di dir coſi?

Modi per far venire le vacche al toro.

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tã ta copia di buõ fieno a' ſuoi prati, per cagione del letame, & poluere, ch'egli dà loro ogn'anno abbondantamẽte, coſi per lunga prattica conoſco, che quãto piu do del fien nuouo, del panello di linoſa, & del ſale alle mie vacche, tanto piu abondano di latte, & ſtãno graſſe, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di preparar ſi al toro, in termine di dui meſi, o poco più. Et però errano grãdemen te coloro, che penſano di cauar frutto aſſai dalle lor vacche, bẽche le diano poca paſtura, & mãco panello, & ſale, che ſe fuſſero liberali nel trattarle bene, non ſolamente cauarebbono la medeſima vtilità, che faccio io delle mie; ma ſe deſſero del ſale ancor'ogni giorno alle vacche, che tardano, fin che ſi preparaſſero, non ue ne ſarebbe alcuna, che non faceſſe il medeſimo, che fanno le mie.

Quanto erran coloro, che non ſono liberali verſo le vacche.

GIO. B. Piu volte io ho detto a q̃ſto propoſito, che ſe tutti i malgheſi oſſeruaſſero di dare ad ogni uacca ha (che ſia di corpo grande) poco mẽ di carra tre di buõ fieno, e tãto panello, & ſale, come fate uoi, ſon certiſsimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle voſtre il mio, ho veduto d'anno in anno, che ſempre hauete auanzato qualche ſomma di ſcudi; oltra l'hauermi pagato liberamente a i termini, & hauer mantenuta la voſtra famiglia beniſsiuo ſecondo i pari voſtri.

VIN. Dapoi che voi malgheſi mandate le uacche di Maggio a paſcer nelle noſtre cãpagne, & di Giugno poi ĩ mõte, accioche paſcano in q̃lle herbe freſche, & morbide fin che le ritornate anco nelle cãpagne dopo S. Bartolomeo, ouero alle caſcine hauẽdo tolto i fieni; uorrei ſap da uoi q̃n le paſcete di fieno s'è coſa buona a tenerle bẽ calde nelle ſtalle al tempo del freddo, & maſsimamente eſſendo eccesſiuo?

Che le vacche non ſian tenute troppo calde nel tempo del verno.

SCAL. Solamẽte gli huomini ignoranti, & auari le tengono talmẽte rinchiuſe nel caldo à quel tempo, che le pouere uacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fuſſero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla utilità maggiore, percioche per iſperientia ueggono, che quãto piu mangiano buon fieno, tanto maggior copia di latte producono.

VIN. Poi che tenete le noſtre uacche morbidamente, ui prego che mi diciate anco quanti peſi di latte ui danno all'anno, oltra il lattar de i uitelli, & uitelle?

SCA. Auenga che ordinariamẽte molti di noi non ſi cõtentano quã do (computando l'una uacca con l'altra) fa cento peſi di latte, nondimeno

Quãti pesi di latte debbe fare una bona uacca.

meno io nõ mi contentarei se le mie non passasseto cento vinti, & cen totrenta; percioche ue ne sono quasi il terzo, che giungono sin'a cento quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quãto importa a pascerle bene, & non a spargerne il lor mangiare, come vien fatto da molti, che hanno giudicio.

VIN. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello di dui pesi salato, & ben'ordinato?

Quanti pesi di latte vi vol a far'vn formaggio salato di dui pesi.

SCAL. Non ci vuole manco di pesi ventiquattro, ò vinticinque di latte fresco per fare un formaggio ben ordinato, il quale si troui dui pesi in capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

VIN. Per qual cagione nõ fate voi malghesi i formmaggi di quattro & di sei pesi l'vno, & anco piu, come fanno sempre gli altri Piacẽtini & Lodesani, i quali (ꝑ farsene grã diss. copia) vãno ꝑ tutto l'mondo?

Perche si fa i nostri formagi sol di dui pesi.

SCAL. Quantunque non facciamo in tutto tanta somma di formaggi, quanto fanno quei paesi; nõdimeno ne facciamo tanti, e tanti, che se non fussero mãgiati da vn tanto popolo com'è il nostro (il qual passa settecento milia persone) ne anderebbono magior copia fuor del paese, di quel che fa, ma ne uanno però tanti a Roma, e piu a Venetia, & nell'Alemagna, & con tal riputatione, che son'apprezzati maggiormẽte de i detti Piacẽtini, & Lodesani. Et questo auiene, perche non solamente sono piu delicati per cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni (come ben si veggono al bel colore, & che non vẽgono uerdi quando sono tagliati, come fanno gli altri detti) ma ancora perche gli usiamo grandissima diligentia nell'ordinarli; oltra che per non esser'alti piu di quattro dita; riceuono benissimo il sale in ogni parte; cosa che non fanno i detti Piacentini, & Lodesani; i quali essendo alti quasi vn palmo, non possono riceuere cosi il sale nel mezo, quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi non facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri; si per le cose c'hauete detto, & si anco perche sono commodi nel maneggiarli, & per portarli da vn luogo all'altro.

VIN. Si cõme piu, & piu uolte ho ricercato di saper delle cose, che sono oltra la condition mia, cosi non ui sarà di marauiglia, se appresso a quelle che ui ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine, che tenete dal principio sin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi cosi belli, & delicati, come fate.

Trattato del fare i formagi, butiro, e ricotte.

SCAL. Differẽtemẽte bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni dell'anno. Perche essẽdo l'una fredda del verno; l'altra calda della state; & l'altra temperata dell'autunno, & primauera, si può cauare dalla prima del butiro assai piu, che nõ si debbe fare nell'altre due, ꝑcioche

all'

allhora il late si appanna piu facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all'altro della Primauera, dell'Estate, e dell'Autunno, poi che questi sono i piu delicati.

VIN. Lodate uoi coloro, che cauano da ogni tempo dell'anno del butiro assai?

SCAL. Messer nò. Non biasimo già il cauarne al tẽpo del verno; perche (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, per le uacche che si trouano pregne, o che lattano i loro uitelli: & si anco perche si tiene il latte di tre, o quatro uolte che si mungono, cosa che non si fa ne li altri tẽpi, & specialmente quando fa caldo: parte perche q̃l latte si guastarebbe se fosse tenuto piu d'vn giorno: & parte ancora perche non solo non si dourebbe mai cauar piu di due libre, o due e meza di butiro p̃ pesi dieci di latte; ma alcuni de' nostri nõ ne cauano niẽte, pcioche, per isperiẽza ueggono, che q̃sto formaggio resta piu delicato, & si mãtiene (a tãto per tãto) di piu peso de gli altri.

GIO.BA. Voi mi hauete pur detto, che a non cauare il butiro, quel formaggio è molto dubioso di guastarsi.

SCAL. Confirmarei ciò che uoi dite, quando si mancasse a romper benissimo la giuncata. Et però ogni malghese ben pratico di questo non pur la rompe talmente col bastone, che fa parere che non ue ne fusse mai: ma ancora com'ella è ridota al fondo, le dà un poco piu fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente sarebbe quando non fusse alquanto piu cotto dell'altro. Posti adunque uinti, & uinticinque pesi di buon latte colato nella caldara al fuoco fin ch'è tanto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, ui si pone vn'oncia di buon cagio ben minuzzato con l'acqua in un piatto, e uolendo che'l formaggio resti con bel colore, ui si mette anco dentro tanto zaffarano pesto, quãto starebbe sopra vn quatrino; & com'è ben caggiato il latte, si rompe col bastone tondo, & ben bianco fino a tanto che si uede esser bisogno; onde essẽdo ridotta la gioncata rotta al fondo del caldara, il malghese polito cõ panni di bugato, caccia le mani, e braccia ben nette fin'al fondo, uolgendo, e riuolgendo quella massa, fin ch'ei conosce essere ugualmente cotta, & alquanto soda, e tonda; di maniera che la leui fuori, cacciandoui sotto un panno bẽ biãco, o più tosto un mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquãto pẽdente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo; la quale, cinta, & stretta quanto si conuiene, la copre cõ un'asse tonda, mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso: & altro non ui si fa fino alla mattina seguante: La qual massa, per esser si ridotta in bel formaggio, asciutto lo porta nella cascina a terreno,

A che modo si ordinano i formaggi, & come si conseruano lunga tempo.

& ordinata à simili formaggi cō le assi sopra le scalere di mano in mano, nō facēdoui altro che volgerlo ogni giorno fin che'l quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora ui dà un poco di sale minuto, & il simile fa il seguente dì dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi, doue si tengono i formaggi; & leuatoli la fascia non ui fà altro che nettarlo con vn straccio; lasciandolo così fino alla mattina seguente, accioche si asciughi, & indurisca; & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto piu, da q̄l lato doue prima fù salato lo ripone sotto a quattro, o cinque altri formaggi anteriori, che pur si salorno. Iquali, un giorno netta senza fascia separati, & l'altro seguente li sala con quella; ponondoli in pila sotto l'vn l'altro di numero cinque, o sei; & così va crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono; leuandoli, & ritornandoli le fascie, fin che egli in vinticinque, o trenta, o piu giorni conosce esser quelli ben duri, o alquanto teneri; come ue ne sono diuersi, iquali o per poco fuoco, o per troppo, restano ben disposti, o male, a riceuere il sale: Oltra che sono molto differenti quei che sono fatti da una stagione all'altra, & massimamente i Settebrini; i quali uogliono sempre di uolta in uolta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fori, che la crosta loro non puo riceuer'a pena la metà del sale, che li bisogna.

VIN. Che si fa a i formaggi, che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come non lo riceuono piu) p quattro, o sei giorni non se li fà altro che volgerli ogni giorno, fin che sono asciutti, & poi si raspano, & si nettano da ogni lato, & attorno con coltello fatto a posta non ben tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici, o vinti giorni, & si nettano ogni volta cō le mani, o con lo straccio, & poi si vngono cō oglio di linosa, & si fregano benissimo cō le mani; nō facendoli altro che uolgerli ogni quattto, o sei giorni: & fregandoli pur con le mani ogni volta; tenēdo bene scopate le assi doue si pongono; osseruando questo fin che hanno passati sei, & otto mesi; & anco uedendoli se monstrano qualche difetto di fessura, o di caruolo che li rodesse, ouero che si gōfiassero, pcioche gōfiandosi nō ui è altro rimedio che māgiarli, o venderli per quello che si puote, & gittādo fessura, o caruolo, si ungano ancora col detto oglio, il quale li cōserua benissimo, benche vi sono alcuni altri che li ungono con oglio d'oliua, & cō butiro marcio, accioche maturino piu tosto; ma meglio è quello di linosa, & anco piu la morchia sua; percioche queste due cose sono piu a pposito p cōseruar simil formaggi, & per darli piu bel colore, che ha alquāto del vermiglio, & quell'altro oglio & butiro, li fan parer palli-

di

di, cioè di poco colore: Basta che passato l'anno trouandosi netti non occorre à farui alrro che uederli ogni mese, o dui, & volgerli; scopandoli benisimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

VIN. Hauete uoi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno.

SCAL. Non solamēte si conseruano lungo tēpo in un mucchio grāde di miglio, ma maggiormente nella linosa, essendo assai; percioche, si come quello (per esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tēpo; cosi questa li conserua similmente nel grā caldo freschi, ma nel freddo anco caldi; cosa che ui gioua nel farli maturare a poco a poco; come per contrario li nuocono coloro, i quali nō mancano à farli maturare per forza in poco tempo, stringendoli al fuoco di carbone acceso: tenēdolo nelle camere, o cascine dette in solaro cō le fenestre ben chiuse; non cōsiderādo che questo modo fà maturar'ogni formaggio accerbamente, ch'egli cala nel peso di piu, che non fa nel maturare col tēpo che vi cōuiene; ma p l'ingordigia di cauar'in breue tēpo il danaro, non guardādo, che'l guadagno sia manco del consueto.

GIO.B. Quantunq; è da lodar il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace piu assai a cōseruare i piu belli, & i migliori nell'oglio di oliua, ouero nel bē purgato di linosa col fuoco; come ordinariamēte ue ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, o nel piano di Maggio; percioche quāto piu ui stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

VIN. Non hauete uoi per migliore il formaggio accompagnato col latte di pecora (com'è tutto quel che fate uoi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

Che'l formaggio di vacca e di pecora, è migliore di quello di vacca solo.

SCAL. Nō è dubbio alcuno, che la lūga esperientia mi hà fatto ueder che'l mio formaggio riesce sempre piu saporito, piu delicato, & si mantiene con maggior peso: & però non è marauiglia se io perseuero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche; & seuendo il mio ogni anno, non solo quattro, & cinque soldi il peso di piu, che non fanno quei malghesi, che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore, mi rēdono (a tanto per tanto) maggior'utile che non cauo dalle uacche. Vero è che questa sorte di formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

VIN. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di q̄sti dui latti mescolati che non son le pure di q̄l di uacca?

SCA. Non solamente sono piu saporite q̄lle de' detti dui latti, & piu le pure di pecora; ma sono ancora piu delicate quell'altre fatte dilatte di capra; & medesimamēte sono questi latti, cioè, si come quel di pe-

Qual ricotte salate sono migliori.

cora è migliore, & piu grasso di quel di vaccha; cosi in queste due cose auanza tutti quel di capra.

Per quanti modi si può seruire della panna di latte.

VIN. Per quanti modi buoni posiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

SCAL. Primamente facciamo da ogni tempo gran quantità di butiro, ilquale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la santa Chiesa) & quanto piu è fatto di fresco, tanto è migliore. Poi non pur ne facciamo del latte mele, & de' capi di latte, che uoi altri mangiate sì delicati col zuccharo; ma ne vendiamo a coloro, che fanno delle rosate sbattute benisimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn cucchiaro, & che fanno anco delle tartare cō gli oui freschi, col zucchero, cinnamomo, & anesi sopra quando sono cotte, ouero de' moscardini.

A far'il latte mele.

VIN. Che modo tenete uoi nel fare si delicato il latte mele?

SCAL. Posta la panna con aqua rosa in una bocia, o altro vaso cōmodo si sbatte, & si riuolge con le bacchetine legate per quanto si tengono in mano, & le cime bene sparse, riducendola in schiuma, la quale si va leuando col mescolo forato di mano in mano, secondo che si fà (ponendoui sopra del zucchero ben spoluerizato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuolgere, fin che'è finita di ridurre in schiuma.

A far'il capo di latte.

VIN. Come fate ancora il vostro capo di latte?

SCAL. Primamante poniamo la pāna al fuoco in vn caldarino ben netto, la quale mouiamo di continuo cō un bastone bianco fin ch'ella si gonfia, & leuata all'hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zuccharo per libra di quella; non mancando a mouerla col medesimo bastone, fin che ui si possa tener dentro il dito picciolo, facēdola poi passare per lo sedaccio, o pezza di lino rara. Et fatto questo mettiamo dentro il caggio distemperato con l'acqua fresca, o piu tosto con l'acqua rosa; e tutto ad un tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, acciοche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato; ilquale non pur uoi altri nobili mangiate cosi volontieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VIN. Come fate voi malghesi questo caggio?

A che modo si caua il caggio.

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gli interiori de' vitelli maschi, & femine, ilquale è tāto migliore, quāto che questi animali si trouano ben grassi, e tantosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle cō vn stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attachiamo sotto al camino doue si fa fuoco, accioche venga secco.

VIN.

VINC. Vorrei sapere ancora, a che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare, che'l fiorito diuenga poina, o ricotta?

SCAL. Ordinariamente habbiamo il vasello, del quale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci bisogna, & altrotanto brodo ui ritorniamo subito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella nõ manchi mai. Ma se qualch'vno ne vuol fare di nouella, & massimamẽte in vn uasello nuouo, lo piglia (per l'ordinario d'vna brenta; facendoui il buco donde si caua l'agra non appresso al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi resti la fece, & si caui solamente quella, che fa di mestiero. Et però tolto il vasello concio (come ho detto) & posto dentro il detto brodo puro, & netto, ui si mette vn pane di leuito rotto in piu pezzi, & una man piena di sale, & anco delle ortiche: Et à questo modo si fa l'agra perfetta in tre, o quattro giorni, che non si guasta mai.

A che modo si fa l'agra

VINC. Che via si tiene nell'alleuare i vitelli maschi, per seruirsene poi intorno alle cose dell'Agricoltura.

SCAL. Scelti i uitelli bẽ fatti, e di buona sorte si allattan poco piu di sessanta giorni, ma però vi si comincia dar fieno buono, ouer della herba (secondo i tempi) come han passati li quarãta, accioche a poco a poco s'auezzino a mangiare. Et castrati ne i cinque mesi, o sei ui si dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & mescolato cõ la semola, fin che mangiano secondo il solito. Auuertendo a castrarli nel tempo che nõ fa freddo, o molto caldo, & per Luna scemante: percioche la piaga si restringe, & guarisce facilmente.

Come si alleuino i vitelli, e di qual tempo si castrano.

VINC. Quanto tempo si debbe stare a domar questi giouenchi per farli tirar'i carri, & arar la terra?

SCAL. Castrati che sono, bisogna sempre trattarli bene circa al mãgiare, & pascere secõdo le stagioni, accarezzãdoli, hora nel darli un poco di sale, hora nel fregarli cõ le mani alquãto la testa, hora la schiena, & hor il corpo, tenẽdoli anco sempre legati mẽtre che stãno nella stalla. Et scelti poi i cõpagni qualificati di grandezza, di grossezza, di fortezza, & di età, nõ si mãchi legarli alla mãgiatora appresso l'un l'altro, & medesimamente quãdo si cacciano a pascere, siano legati a dui, a dui cõ una corda insieme, accioche si vsino ad amarsi, facẽdoui spesse uolte ueder i buoi, che tirano i carri, & quãdo arano, o fanno altre fatiche; cõducẽdoli anco spesse volte nõ pur doue sono gẽte assai, caualli, porci, & altri aĩali, ma doue si fanno strepiti di molini, di folli, & di batter lini, perche a questo modo si domesticano facilmẽte. Et come si ꝓssima il tẽpo di farli tirare (il quale sia nõ piu tosto di trẽta mesi, ne piu tardo di trenta sei, & che non faccia caldo, o pioggia) vi si faccia portar'il giogo qualificato alla lor età; & dopò quattro, o sei

Come si domano i giouenchi per cõto dell'agricoltura.

giorni, vi si attachi il timocello con la catena che uadi per terra, accio che non si spauentino; & passati tre, ò quattro altri giorni, si attachi a quella catena vn zocco di legno di qualche peso; percioche tirandoselo dietro, cominciano assuefarli alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmente si cominci a metterli innanzi a i buoi che tiranno il carro, & sempre cō carezze; nè batterli mai fin che non si veggono ben maestrati, & assicurati al tirare; auuertendo però a non faticarli se non tanto quanto porta la discretione, & specialmente hauendoui gran rispetto il primo anno. Et non fare, come fanno molti di poco giudicio, i quali non solamente affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ancora li trattano molto male nel mangiare & nel tenerli netti, non facēdoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono; conciosia ch'è meglio tenerli mondi, ben fregati, & streggiati sera, & mattina, & la notte accomodati di strame a proposito, con poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se non riposano coricati ben almen di notte, non possono ne anche ruminare il loro cibo con quel beneficio che fanno quando dormono sopra i letti secondo il lor bisogno.

VINC. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mantengano gagliardi, vorrei anco saper'almeno i ripari che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del pisciasangue, per la quale tanti ne muiono.

Rimedij al piscia sangue.

SCAL. *Perche questa infirmità uiene a i buoi per mangiar delle cattiue herbe nella secchezza, & specialmente per rugiada, il primo riparo è, che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna d'acqua, ò d'altra cosa, percioche come beuessero, non ui sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando uien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi; prouedendoli quanto piu tosto si ueggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non trouando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendosi a piu modi cō la uita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino, pesti insieme, & una di triacqua, con dui boccali di uino bianco, & bollite queste cose in un caldarino, & poi sfreddite ui si pongono dentro due oncie di zaffarano, e si danno al bue per la gola. Ancor è buono un bicchiero di succo di piantana, mezo di aceto forte, mezo di oglio comune, e come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zucca saluatica, & altretanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di grapola, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona una scudella della propria orina, una & meza d'oglio comune, sei oui freschi & una man piena di caligine di forno; & sbattute queste cose ben'insieme, si danno al bue per la gola. Si può guerire anco con due libre di mele, oncie sei di feccia raspata di ueza, detta tartaro, una di cannella*

fina

fina pestata, & mescolate queste cose con vn boccal di latte di vacca, si danno al bue per la gola.

Poi per rimediar alla detta infirmità si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col riforzino, & si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bāde, esce sangue verde. Et fatto ben questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce.

VIN. *Che riparo si può fare al mal del lanco: il quale amazza il bue, chi non gli rimedia subito.*

SCAL. *Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza, & piu nella prima uera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue essai: onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliar solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle; & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vn poco la cima d'ogni orecchia: & non vscendo sangue da simili tagli, quel bue è quasi morto. Niente dimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato, fregarlo sotto il corpo con vna stanga, ò altro legno tondo commodo, tenendone vn capo per ciascuno & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme. Tenendo calda la schiena solamente piu tosto con panni di lana, che di tela; & facendolo passeggiar alquanto, quando non migliorasse co i rimedij detti dandoli del buon fieno ò del pan di miglio: & non all'hora del sale per modo alcuno. Et vedendo non giouarli questi aiuti, finalmente se li dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco pur nel molle, ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche vscirà dell'acqua, & forse dello sterco, & a questo modo guarirà non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.*

Al mal del lāco.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida, & specialmente per rugiada, si piglia vn corno lungo, ma buso dall'vna all'altra parte: & vnto benissimo d'oglio commune si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, ò cinque dita & poi si fà pesseggiare fin che esce il vento. Et lasciatoui dentro questo corno, se li frega il ventre con vna stanga al modo detto: non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita.

Alla gōfiatura del corpo del bue.

Similmente gonfiandosi la coppa al bue è perfeta vna cotica di porco maschio senza grasso, & scaldata alquanto, la si frega con quella piu volte al giorno & in quattro ò sei dì guarirà. Hauendo poi rispetto che non vi pioua sopra, ò per altra via non si bagni, perche simil male procede quando è caldo dalla fatica, che all'hora uien bagnato dalla pioggia ò per altra via. Et anco si guarisce il medesimo male con vn'ouo rotto bene in una scudella, & si pone sopra la coppa con tutto il guscio rotto, & fregatolo beniss.mo dopo poco si può adoperar quel bue come prima.

Alla gonfiatura della coppa del bue.

Non meno alla enfiagione del piede, si pone sopra delle foglie di sambuco

Al gonfiarsi dei piedi, & al maccarsi.

pesle con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola, bolli te insieme nel vino bianco, & lasciatolo cosi per tre giorni sarà guarito.

All'inchiodatura del bue.

Ancora alla inchiodatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio commune, & poi postoui dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si serra di nuouo ponendoui però tra il ferro, el buco, del pelo del medesimo bue.

All'vngia caduta al bue.

Appresso all'vnghia caduta al bue, si fa vnguento con vna oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua, si vnge quella per quindici giorni, & dapoi lauata con uin tepidé bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizzata, sin che ella sarà ben guarita; hauendo però rispetto a non fatiear quel bue nell'andare per qualche giorno; percioche facilmente potrebbe patir assai. Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l beua per tre giorni, ma ne ancho mangi herba, & però se li da delle foglie di oleastro, & di canne salutiche per lo detto tempo, & poi se li da delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano ortolano cotte in doi boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li da delle foglie di lauro tenere.

Al mal di flusso del bue.

Al guarire il bue, quando non può andare del corpo.

Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico che per sanarlo, si piglia oncia una di aloe epatico, & due di iera piera, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno a bere da mattina fin che è libero.

Io hauerei a narrarui intorno a più infirmità che vengono a i buoi ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien'andar'a riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contenti di darmi licentia, che poi di mattina sarò qui per tempo, & al uostro commando.

GIO.B. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innanzi che ui partiate farete anco piacer'a M. Vicenzo, & à me à dir i rimedij più importanti per li mali, che vengono alle vacche.

Ad alcune infermità delle vacche.

SCAL. *Benche vi siano piu infirmità, nondimeno le piu importanti sono cinque che facilmente le amazzano, cioè, il pisciasangue, foruesi, l'anticuore, mal del lanco, & la polmoncra.*

Al pisciasangue non solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primauera, pigliano vna buona mano di herba grimonia & da ogni altro tempo ui aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo brusciato, e cacciandole queste cose per la gola, per esperiétia trouano che il piu delle volte guariscono. Ma come si accorgono di questo, non le lasciano beuer in modo alcuno, sin che non sono del tutto liberate.

Poi a foruesi, che gli vengono nella gola, subito, che si aueggono di questo male, tagliano con coltello ben tagliente, doue sono i laitesini, & cauatone vn

poco,

poco, mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trito: facendo questo con diligentia, finche è ben guarita.

Ancora circa all'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano un ferro ben caldo, & le fanno un cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce & poi salassato in piu luoghi dell'enfiagione, ui fregano per tutto col sale, & le danno da bere della Teriacca col uin tepido. Et passato il terzo giorno, bagnano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decottione.

Parimente circa al mal del lango, i remedij che si fanno ai buoi in simil caso, senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

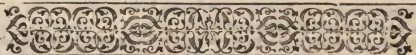
Resta che io ui dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le uacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, nō ritornandouele per piu giorni, fin che non son bene lauate le mangiatore con acqua ben bollente, & con herbe odorifere. Et questa infirmità non pur uien' alle vacche per cagion delle cattiue herbe, o fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle uolte per lo piscio de' caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si disperato, oltra che non uogliono caualle, o caualli appresso alle loro uacche, ma in cambio, di quelli vi tengono de gli asini, percioche ueggono per esperientia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine, andarò a Bagnolo, come ui ho detto.

VINC. Voi certamente andarete a Bagnolo, poi che sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori; & si gran tuoni:

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose quando massimamente sono a cauallo con buoni capelli, & capotti, come sarò ancora io in un subito all'ordine.

GIO. BAT. Dapoi che egli è partito il nostro Scaltrito, e che voi vedete che la pioggia hà esser non poco lunga, mi sarete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella piu parte di dimane, che ui piacerà.

VINC. Non posso mancarui di quanto mi commandarete.

IL FINE DELLA XI. GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA
DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XII.

Intorno alle pecore, & alle capre.

ESSENDO restato la sera del giorno duodecimo p la pioggia occorsa M. Vinc. Maggio con M. Giouan Batt. Auogadro leuati che furono la mattina seguente andarono alla santa Messa; e dopo che hebbero p un grā pezzo caminato lūgo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa: onde hauēdo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere. & poi guardandosi l'un l'altro chi prima cominciasse a ragionare, il Maggio uolgendosi uerso l'Auogadro, & il detto Scaltrito, disse.

Poscia che hieri parlassimo delle cose pertinenti alle uacche, uitelli, buoi, formaggi, & altre cose cauate dal latte, mi sarà gratissimo che parimente sta mane ragioniamo della natura delle pecore per esser di maggior'vtilità ī molte cose, che nō sō gl'altr'aīal i quadrupedi.

Principio del parlamēto circa l'vtilità delle pecore.

GIO.B. Non è dubbio alcuno che da questi animali habbiamo grā beneficio per la lana, per la pelle, per la carne per lo latte, & p lo sterco che sempre ci rendono. Percioche, si come se nō fusse la lana loro tāto necessaria p lo nostro vestire, ci cōuerrebe habitare fra le selue, o nelle grotte, e nō nelle città, castella, o uille, come facciamo, cosi se non fussero le loro pelli, la maggior parte delle genti dell'Europa, patirebbono grandemente per estremi freddi, che occorrono in molte Prouincie. Poi non solamente uiuiamo delle loro carni, de' latti, e delle cose che cauiamo tutto dì da quelli, ma il proprio loro sterco ci beneficia ancor'assai ne i frutti della terra, per esser'il migliore d'ogni altro aīale quadrupedo: di maniera che si può dire che ogni cosa che dà la pecora, è sempre tutto buono, & tutto necessario a noi mortali.

SCAL. Oltra alle cose che uoi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiam grandemente questi benedetti animali, poiche non offendon mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano, ne strepitano, ma muoiono tutti con gran mansuetudine. La onde sempre amai simili animali, come già piu anni ne ho uoluto tener'almeno, cento: percioche non pur'il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vaccino; ma mi rendon'anco maggiore vtile a tanto, per tanto, che non fanno le uacche.

VIN. Quante sorti di pecore conoscete uoi in questo paese.

SCAL. Sono solamēte quattro quelle, che usiamo di tener noi Bresciani, cioè nostrane, tesine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno piu grossa lana delle altre pecore, & si tosano tre uolte l'anno, cominciando al principio di Marzo, & poi ogni quattro mesi; & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti. Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neue; nō stimando mai qual si uoglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona utilità si per la lana, & si anco perche si mungono quattro, & cinque mesi l'anno con grā copia di latte, non meno per lo uender li agnelli, come passano trenta libre l'uno.

Quante sorte di pecore Bresciane.

Poi parlando delle tesine; dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quātità di tutte l'altre; percioche non solamēte si mādano a pascere tutto l'anno, purche la neue nō copra la terra: ma si hà di buoni dànari della lana; che ui cauano i lor pastori due uolte l'anno, e che uendono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le uille dalle montagne; oltra che alleuano tutti i maschi, & femine; queste per lo feto, & quelli per castrare, & uendere a i beccari quā do sono diuenuti grādi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allattano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Giugno e Luglio.

Similmēte delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer'il gregge loro, & tutti i maschi si uendono alla Pasqua. Et bē che queste pecore siano maggiori di statura delle tesine, & alquanto minori delle nostrane: nondimeno sono simili a queste nostrane, nel far il latte, & nel pascer d'ogni tempo, ma non danno la lana, se non due uolte l'anno, la quale si uende non manco della tesina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste son tenute solamēte nella uilla di Ghedo, e di Montechiaro, p esserui pascoli cōuenieti a loro. Et queste ueramēte si debbono chiamar gentili: percioche delle lor lane si fanno i piu politi panni, che si possano far de ogn'altra d'Italia; Lequali, oltra che sono tosate solamēte una uolta

l'an-

l'anno nõ si mũgono mai, nè si amazzano figlioli maschi, o femine (eccetto quando son diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lũgo tempo, per esser'anco quella sola che rende molta utilità; laquale si vẽde poco meno della Francesca. Et quantunque queste pecore si caccino a pascer d'ogni tempo dell'anno (pur che non pioua, o neuichi, o che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori usano ogni diligentia per non lasciarle bagnare, perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infirmarebbono fin'alla morte. Et però non solamente nõ le cacciano a pascere se'l tempo non è in termine di non piouere, o neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & uedẽdo che gli minaccia una di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte aposta ne i pascoli, per saluarle da simili casi, & quiui facendole pascere fin che'l mal tempo comincia a giungere, subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascono ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, o nelle prime habitationi che trouano, quãdo massimamente sono per esser'assaliti dalla pioggia. Et per questo sono di maggior spesa dell'altre sorti; percioche non potendo star per le campagne quando pioue, o neuica, bisogna anco che mangino piu fieno dell'ordinario. Vero è che si guadagna maggior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale è tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono esser le belle pecore

VIN. Come vogliono esser generalmente le belle pecore?

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di ventre lanoso, di coda grande, & di tette lunghe.

Come vogliono essere i bei montoni.

VIN. Similmente come uoglion'esser i bei montoni?

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigliano anco qlli che sono grossi di persona, di ventre spesso di lana, di gãbe alte, di lumbi ampij, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta di lana, d'occhi bẽ neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VIN. Che ordine osseruate uoi nel tener questi montoni con le pecore, quando non bisogna che conuersino con esse?

Come si deon tenere i montoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciarli stare con le pecore, se nõ ne i tempi debiti, & tenerli co i castrati, con gl'agnelli, e cõ quelle che si trouano pregne, o che non concepiscono; ma ne ancho il primo anno; perche fin che non hã compiuti dui anni, sarebbono la razza molta minuta, & debole. Ma se saranno cõseruati circa il coito, & ben trattati nel mangiare secondo la lor natura, uiueranno fin'a gli otto anni (& anco piu) perfetti al generare.

VIN. A quante pecore può satisfar'un montone al generare?

Scal.

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che un montone satisfaceua benissimo ad ottanta, e cento, pecore, in questo paese non ue n'è, che si possa mantenere piu di uinticinque, fin'a trenta.

VINC. Che tempo debbono hauer le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

A quante pecore basta un montone.

SCAL. Nõ si debbe dar loro il montone innãzi c'habbiano dui anni, o poco mãco; e se per caso s'impregnano piu tosto, vẽdansi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tẽpo. Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine, che son nate del primo parto; pche è meglio hauerne poche, le quali siã nate da madri robuste, c'hauerne assai di q̃st'altre deboli.

Che tempo debbe hauer le pecore inãzi che conoscino il montone.

VIN. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sà che tutte le pecore nõ portano il feto piu di cinque mesi; però si tengono i montoni tutto l'anno in cõpagnia de i castrati; & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora è il tempo commodo d'accompagnarli con le pecore, accioche partoriscano poi al Gennaro, o al Febraro, & ch'elle trouino l'herbe quãdo cominciano a farsi floride, per ritornar dapoi a casa con le poppe talmente piene, che satisfacciano abondantemente a i loro agnelli; li quali, volendoli uendere al tempo della Pasqua a i beccari, si trouano in perfettione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, finche vanno a pascere quelle de' monti alla fin di Maggio.

Il vero tempo di dare il montone alle pecore.

VIN. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si osseruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCA. Perche ordinariamente a quel tempo fa grã freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & non mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale; nõ lasciãdole uscir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portãdo loro dell'acqua per bere, laquale sia stata piu tosto alquãto al fuoco che esser fredda; ouero almeno sia tenuta in un soio, o altro uaso nel medesimo luogo, dou'elle stãno al caldo, accioche la possano beuer non fredda; ma quando anco si ponesse dentro un poco di farina di miglio con alquanto di sale, ui si farebbe gran beneficio, pcioche mai non si può fallare à trattarle bene per ritrouarsi come amalate, vedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tanto piu vtilità riceuiamo da essi. Et cosi per contrario, quanto piu spargiamo, tanto manco vtilità habbiamo; percioche, come gl'animali patiscono del loro uiuere, non solo non possono rendere li debiti loro frutti, ma ancora uiuono poco tempo.

Come si deuono trattare le pecore nel porto loro.

GIO.

GIO. B. Veramente che ſono pur troppo ciechi tutti coloro chē non conoſcono, che queſti, & altri animali congiunti all'Agricoltura, ſono ancora tutto ſimili a lei; la quale ſi come fa ſempre ricchi gli Agricoltori quanto piu ſono liberali verſo di lei, & li man da anchor' in rouina, tanto piu ſono ſcarſi; coſi gli armenti (per natura) fanno il medeſimo d'ogni tempo.

Altri auiſi per le pecore & agnelli.

SCAL. Seguendo pur'in parte delle pecore, dico come è nato l'agnellino, ſi piglian le poppe della madre, & ſi gitti via il primo latte che viene (p eſſer come marcio) & ui ſi p̄ma l'altro cō le mani in bocca, accioche guſtandolo cominci a tettare. Ma ſe ella andaſſe a paſcere, & che ritornata non uoleſſe conoſcer'il parto ſuo (come alle uolte ue ne ſono di queſta natura) ſia ſerrata con aſsi, o con altre coſe in qualche parte della ſtalla con lui per tre, ò quattro giorni, che al ſicuro cominciarà à pigliarli talmente amore, che non ſaprà viuer ſenza lui, e mãco fallarà nel riconoſcerlo p figliuolo fuori di molti altri; & egli medeſimamente non mancarà a ſeguitar la madre, quando andarà ſeco a paſcere; ma queſto non ſia piu toſto del meſe di Marzo p cagion del freddo, & perche non ſi trouan herbe tenere; Auuertẽdo mẽtre che queſti agnelli ſtanno nella ſtalla, innanzi che cominciano a paſcere, che ſi dia lor del fieno minuto, & del migliore che ſi troui accio che habbiano da mangiare fin che le madri vengano la ſera da paſcere cō le tette piene p dar lor'il latte in coppia, le quali mãgiano poi tutto quel fieno che trouano eſſer'auãzato ad eſsi figliuoli, & a queſto modo gl'allattano fin che di cōpagnia vanno in monte a paſcere:

VIN. Da qual hora del giorno ſi cacciano a paſcere, q̄ſti animali.

Da qual hora ſi deuono cacciar'à paſcer le pecore.

SCAL. L'hora ordinaria, & propria di condurli in queſto paeſe è ſempre dopo che ſono paſſate le ſedici; & queſto tanto ſi oſſerua al tẽpo dell'eſtate, autunno, & primauera, quanto in tutti i meſi del uerno; pcioche chi faceſſe altramente nō manco ui nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade) quãto farebbe la brina tutto il uerno. Et però, ſi come ſi oſſerua di cacciar'alle campagne le pecore, montoni, & caſtroni come la brina è alquanto mortificata dal Sole, o dall'aere dopo che ſono paſſate le ſedeci hore, o poco piu, & li tengono fuori molte fiate ſin'a mez'hora di notte; coſi ſe fuſſero cacciati fuori al tẽpo della rugiada piu toſto delle ſedici, & che paſſaſſero le uent tre à condurli à caſa, non è dubbio alcuno, che uenirebbe lor'il male del morbino, il quale gli amazzarebbe tutti in poco tempo.

VIN. Voi cominciate a moſtrarmi vna delle malatie che facimente uengono a queſti benedetti animali: la quale tanto piu mi fa marauigliare, quando che di ſtate non ſi poſſono çaccar'a paſcere almeno dopo che ſono paſſate le undici, o dodici hore del giorno; conſiderando

rando che all'hora il Sole comincia a mostrarsi potente, come in vero si uede hauer forza d'asciugare tutte le humidità.

SCAL. Sapiate pure, si come tutti i buoni pastori si farebbono, ricchi in poco tempo, quando le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono, tuttauia cosi se non fusse la molta uigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per una che muore, ne morirebbono uinticinque, & cinquanta.

VIN. Come uogliono esser quelli agnelli, che si hãno da alleuare?

Quai agnelli si debbono alleuare.

SCAL. Si debbono scegliere quelli che sono piu grossi, piu belli, e c'habbiano la lana piu spessa, & piu lunga, & anco piu bianca, tenẽdone non meno fra ogni quatro, o cinque, un'altro bello, che l'habbia ben nera, accioche con queste dui sorti che si cauaranno da' mõtoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possano fare de' panni meschi.

VIN. Vorrei sapere ancora, da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

Quando & come si castrano gli agnelli.

SCAL. Essendo nati di Decembre, o di Gennaro secondo il solito si castrano non al primo Marzo (perche sarebbono troppo giouani) ma al secondo, col riforzino di corda fattoui un capolo nel mezo; ponẽdosi il castratore l'agneletto con la schiena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto il capolo attorno i testicoli, & in capo della corda sotto un piede, & cõ l'altro capo in mano, tirandolo bene in alto si faccia le corde, ò radici de' testicoli sosamente crepare, & questo si fa cõ facilità senza leuarli i testicoli; ma però restano quãto il coito, come se ne fussero priui. Vero è che bisogna ungerli doue sono schizi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfino.

IO.B. Quantunque questa cosa paia ridicolosa, nondimeno per hauerui ueduta farla con tanta facilità, non si può negare, ch'ella è d'altro miglior modo, che nõ è del castrare i uitelli, caualli, porci, e cani.

VIN. Parimente vorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel tosar le pecore, castrati, & montoni.

Da qual tempo si tosan gli animali pecorini.

SCAL. Ordinariamente si tosano nel mese di Marzo per Luna sce mante; in tempo sereno, senza uento, & dopo l'hora di terza, & quelli che li uogliono tosare un'altra uolta, li tosano d'Agosto quando uẽgono di monte: Auertendo di non tagliarli la carne; e se pur si ferisco no, siano unti con pece li quida, o con l'oglio commune, & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma ungendoui solamente con la songia di porco, non le molesteranno in modo alcuno.

Che lana diuersamente rẽdono le dete pecore.

VIN. Quante libre di lana debbono far per animale?

SCAL. Bẽche le pecore nostrane rẽdano maggior sõma di lana di tutte le altre sorti Bresciane nõ dimeno le teline, & le bastarde in due

uol-

uolte, rendono fin dodici libre, ma le gentili non passano quattro in una sola tosatura.

VIN. Hora che sò chiaro di tutte le cose che ui ho richiesto intorno alle pecore, montoni, castrati, e agnelli, mi sarà caro che mi diciate ancora le loro infermità maggiori, e remedij piu certi, che hauete conosciuti per sanarle.

D'alcune infermità maggiori di quest'animali.

SCAL. Questi animali muoiono assai uolte per lo mal del morbino, il quale non solamente gl'amazza tutti (chi non li prouede) in poco tempo, ma ancora facilmente si piglia l'una pecora dell'altra tante quante ue ne sono. Et però bisogna subito separare le amalate dalle sane, per non esserui speranza di aiutarle, & massimamente quando muouono spessamente le palpebre delli occhi, & che muoiono quasi in un subito cadendo a dietro; non tardãdo a dar del sale alle altre, mescolato con la quarta parte de solfo, il quale purgarà, & amazzarà questa infirmità. Et per questo il pastor prudente uà sempre innanzi alle pecore per non lasciarle entrar ne i campi de' cattiui pascolo, & specialmente doue sia l'acqua, o si stata, morta, ouero che siano stati adacquati; percioche, pascendoui, le uenirebbe il gioco in manco di quaranta giorni, & dapoi morirebbono in poche hore senza rimedio alcuno.

Poi quando viene la febre alle pecore nel mese d'Aprile fin che vanno in monte, subito si salassa dalla vena dell'occhio destro, & non le lasciano che si bagnino in modo alcuno, nè che beuano se noon pochissimo, perche senza fallo morirebbono.

Appresso quando le pecore se inrognano talmente che paiono leprose, & che ogni hora piu seccano, & dileguano, all'hora non manca a medicarle col largato bollito con l'oglio di oliua, o col butiro; ongendole ogni giorno doue hanno il male, & attorno, acciochè non passi piu oltra.

Parimente quando le pecore s'inzoppano per cagione che le vngie sono talmente intenerite (per essere state co i piedi nello stercoloro) che nõ possono andare, nè stare in piede, questo pastore non manca a tagliarle via il corno guasto, & poi vi mette sopra della calcina non [illegible]nata, legandola con vna pezza di lino per vn giorno, & poi per l'altro del verderame; facendo cosi ogni giorno alternatamente fin che sia fortificato.

Medesimamente quando vna pecora si scauezza vna gamba, subito la vnge con rasa mollificata con la saliua dell'huomo: & legata con vna pezza piu tosto di lana, che di lino, vi pone quattro stellette di legno legato attorno con tal modo, che essendo bene accommod[at]e, non resta di caminare, & pascere.

Et non essendoui rasa, piglia del largato, ilqual fa quel medesimo effetto.

Poi per mantenere in ordine le pecore, le dà de' frutti secchi di lauro col sale, cominciando quando han partorito fin che hanno hauuto il montone ac-

ciochè

ciochesi mantengano sane, grasse, & che abbondino di latte, ma come sono pregne, cessa, perche si pregnarebbono facilmente. Et medesimamente da questi frutti à gli agnelli col sale, & con la semola, come cominciano a mangiare, acciochemaggiormente vengano grassi; ma però li da poco da bere.

Ancora quando egli uuol condur le pecore di mattina nell'hora debita a pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore auanti. ma non le lascia bere finche non han pasciuto poco men di due altre hore; attesoche quando mancasse di questo buon'ordine, il sale non ui giouarebbe, & patirebbono anco pur'assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & gouerni delle pecore, poi che ho detto le piu importanti.

VIN. Perche piu uolte ho vdito dire, che la vita pastorale non è mē tenuta per facile dell'Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato, che mi mostriate doue consiste questa sua felicità.

Lode del la vita pastorale.

SCAL. Auenga che io nō sia sufficiente per satisfar'a questa vostra domanda, nondimeno lasciando da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, i quali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l'infinita bontà del grand'Iddio, e uenendo solamēte a quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch'egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente, il quale conoscendo gl'infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo, fà ogni possibile per allontanarsi da lui, p viuer più quieto che può nella uera libertà; non facendo dispiacer' ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilantia, & sollicitudine al suo caro gregge.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiadro di gamba, potente di braccio, sincero d'animo; & prudente con gli huomini? Ilquale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per piu campi, & per diuerse contrade, va sempre innanzi loro con un spontone lungo in spalla, ò altra arma d'asta con animo deliberato di combattere contra qual si voglia ladra; ò fiera che le uolesse offendere: Tenendo parimente à mezo, & dietro la sciena huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia conseruate da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le bagaglie, & specialmēte la farina di miglio per far la polēta di giorno in giorno, sera & mattina secondo che essi la mangiano.

Le prodezze di vn pastore.

GIO.B. Veramēte ch'egli è bel ueder questi huomini vestiti di pāni bianchi, col capello di feltro d'ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro; ben che nō mangino altro che polenta calda & quanta solamente ui biso-

Come viuono sobriamente i pastori.

gna per uiuere, quando uogliono desinare, & altretanta quando son per cenare; ne altra cosa mangieno in tutto il giorno, eccetto quel formagio, ò ricotta salata (ma parcamente) con la medesma polenta quádo d sinano, ò cenano, beuendo poi (per l'ordinario) solo le dolci, & chiare acque.

VIN. Vi prego Scaltrito mio, che mi diciate l'ordine che si tiene nel far questa polenta.

Come si fa la polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libre sin quattro di farina di miglio per la mattina, & altretanta p la sera (lasciando sempre quella di frumento per non far cosi buona polenta, & anco pche si digerisce facilmente) ponendola nel caldarino che bolle al fuoco con cinque, o sei libre d'acqua, facendoui dui tagli in croce con un bastone, accioche ella maggiormente possa passar la farina sin'in cima; lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco, si mena benisfsimo con un bastone tondo, & netto sin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del calderino, si taglia in bei pezzi sottili con un filo, & si mangia cosi calda col formaggio, ò con ricotta sola.

VINC. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamente cani bianchi, & non mai d'altro colore.

Perche i pastori tẽgono cani biãchi & si uestono se stessi di quel colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benisfsimo che tutte le pecore sono talmẽte timide per natura, che come vẽgono vn'animale che nõ sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, il quale le sia alle spalle per diuorarle; però non è marauiglia, se per non spauentar le tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si uestono d'altro colore.

VIN. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, grandi, & pelosi, col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche piu animosamente possano combattere co i lupi con auantaggio, che non siano strangolati, come molte fiate sarebbono, quando non fussero cosi ben'armati.

GIO.B. Hora perche i seruitori portano in tauola le uiuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoi mangiare ritorniamo à ragionare di quanto ci sarà grato.

SCA. Mi sarà caro che innanzi vespero mi diate licentia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, donde ho i miei animali.

VIN. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIONAMENTO FATTO PER LI TRE
medesimi intorno alle capre.

D APOI che l'Auagadro, & il Maggio hebbero mangiato (mẽtre che mãgiauan'ancora i seruitori, & Scaltrito di cõpagnia) andarono a diporto sotto alle ombre del giardino; ragionando diuersamẽte del bell'ordine de gl'albori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato: Onde essendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (postisi prima a sedere) M. Vincẽzo volgendosi verso lui, disse in questo modo.

Perche vi dissi innanzi desinare, che'l parlamento nostro sarebbe solamẽte intorno alle capre, però mi sarà grato, che me ne raggioniate quel tanto che sapete.

Prĩcipio del ragionamento delle capre.

SCA. Ancora ch'io nõ habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane sotto alla obediẽtia di mio padre, nella villa di Agnosceno di Val di Sabbio, & ch'elle nõ rendano in tutto quella utilità di buõ formaggio, & mãco di lana, come fanno le pecore; nondimeno è cosa buona a tenerne, e massime ne' siti sterili, come son'i mõti, i colli, le uille, e le cãpagne deserte; pcioche dãno maggior copia di latte, & migliore, e piu sano che nõ fan le pecore, e anco la ricotta di loro fresca è piu delicata. Et però si dice ꝑ puerbio. Butiro di vacca, formaggio di peccora, & ricotta di capra, son'i migliori frutti che rendano q̃sti aĩali.

Che le capre sono di poca spesa.

Poi le capre sono di poca spesa, conciosia che non si dà loro fieno, se non quando partoriscono, & nel resto di tutto'l tempo si cacciano a pascere, & quando restano nelle stalle per cagione delle pioggie grãdi, ò che la terra si troua coperta di neue, si dà loro de' uencelli di rami teneri fatti nel mese di Settembre in tanti fascinetti, di noce, vite, albera, di olmo, di frassino, di moro, di castagna non saluatica con le foglie attaccate, i quali siano seccati al Sole, & poi cõseruati ne i feni li, ò altri luoghi doue non possano esser bagnati. Et però non solamẽte elle mangiano d'ogni sorte d'herba, e di spini pungenti per le fratte, per le macchie, per le selue, per le spelonche, per le corne, & per li bricchi, & altri luogi quasi incredibili di sterilità, e di pericoli grãdi di fiaccarsi la vita in mille pezzi, non temendo mai simili precipitij, ma vi vãno frãcamẽte pure che ui ueggano qualche cosa da mangiare. Et ꝑ questo u i uogliono caprari destri, agili, forti, & animosi, accioche possano benissimo seguitarle, difenderle da i lupi, ò d'altre fiere, & condurle doue son buoni pascoli, & non cosi pericolosi, pcioche alle uolte se ne ꝑdono, ò ꝑ lo cader da tali ꝑcipitosi luoghi, ouer che sono deuorate dalle fiere. Si che per cõcludere si può dire quel ꝑuerbio.

bio. Mai non si vide capra morir di fame; pcioche oltra che mangiano di qual si uoglia herba, ancor che fusse velenosa, senza far loro male alcuno, mancandoui cibi per sostentarsi; si pongono a romper co i denti sin de gl'arbori, & specialmente per i fruttiferi per esser piu saporiti de gl'altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hãno vna natura molto diuersa da gl'altri animali stando che non sol o dormono più uolentieri sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia ò altro strame; ma ancora molte fiate riposaranno in cima d'un bricco, ò d'vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

GIO.B. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa delle pecore tuttauia non intesi mai cosi bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però non è marauiglia se all'huomo bizzarro vi si dice. Tu sei sei molto capriccioso.

VIN. Lodate voi che si alleuino le femine, ò piu tosto si vẽdano in capo di trẽta, ò di quarãta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne comprino dell'altre d'vn'anno, lequali siano pregne, ò almeno che habbiano partrito di poche settimane?

SCAL. La maggior parte de'caprari di questo paese fanno il medesimo che dite; pcioche ueggono per isperiẽtia, che co i danari che cauano nel uender due capre, comprano una capra nelle terre de Grisoni d'vn'anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, ouer pericolo nell'alleuarle; dallequali cominciano hauerne utilità per conto del cauare il latte, ò per esser pregne. Ma però chi ne uuol'alleuare, debbe sciegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non alleuando mai quelle del primo parto, pche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoi, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tẽtino) s'auezzino a pascere. Poi mẽtre che le capre si trouano pregne, nõ si lascino urtar l'una cõ l'altra, perche facilmente disperderebbono: & quell'istesso sarebbe dando loro del sale fuor di modo; quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

Quando si deue accõpagnare il becco con le capre.

VIN. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

SCAL. Il migior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre: percioche, portãdo nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anco le pecore, & vn'altro nell'allattarlo ò poco piu, son perfetti dopo Pasqua qñ nõ vi si dia fieno, come nõ si debbe d re, pche altramẽte pderebbono la lor dolcezza. Oltra che questa è la migliore stagione di tutto l'anno, per esser abondante di herbe p pascere benissimo, & p produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tẽpo, & satisfatto la prima uolta, subito vi si dà del fieno, ò semola, dà man-

magiare;& toltone otto, ò dieci bocconi, si ritorna a tal'officio vn'altra volta alla medesima capra: & anco parendo al capraro, dopo hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non piu; anzi che si liga subito, acciochè non si distruggesse con danno anco di quelle che fussero concie da lui; legandolo, & pascendolo al modo detto, secondo che ha da seruir di una in una ne i medesimi giorni, che sono ben disposte a tal'effetto, poi ch'egli è ancor'allhora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco fin'a cento cinqnanta.

VIN. Come si fa ad allattare dui capretti nati in un medesimo parto, come occorre vn'anno piu che l'altro?

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fa piu latte di quel che bisogna per un sol capretto; però non essendoui all'hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto finche qualchuno resti senza il suo.

Come si latta dui capretti d'vn solo parto.

GIO. B. Et questo credo fermamente, pcioche se una capra piglia amore ad un fanciullo (come molte fiate occorre) che nō habbia chi li dia latte, andando piu uolte al dì cō le gambe a trauerso della cuna (& massimamēte quādo piāge) porgēdoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quāto maggiormēte debbe far'ad un'animal della sua specie?

Che le capre allatano de i fanciulli

VIN. Come uoglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si coniungono con le capre?

GIO. B. Nō son buoni se non dopo che hann'vn'anno, & durano perfetti al generar fin'a i quattro, & poi si vendono a i beccari, essendo castrati, & nò. Iquai si hanno per migliori quando han la testa piccola, le orecchie grandi, & pendenti, la barba lunga & folta, il collo grosso, & corto, il corpo tondo & largo, le gambe grosse, e nō troppo alte, & il pelo chiaro & liscio. Et quasi similmente voglion'essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grandi, & che, siano ben larghe fra i galoni, cioè sotto della coda. Et quāto piu l'vna, e l'altra specie crescono nell'età (non giungendo però alla vecchiezza) tāto maggiormente generano migliori figliuoli; & questi solamente si debbono alleuare, & non quelli, che sono generati da' padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è ben'a cambiar'il becco come passa quattro anni, così la capra è buona solamente fin'a i sei o sette al piu.

Come voglion'esser i buoni becchi et le buone capre.

VIN. Fate uoi differentia che questi animali siano piu d'un colore, che d'un'altro.

SCAL. Auēga che alcuni caprari hāno p piu care le capre biāche, che d'ogni altro colore, dicēdo che rendono maggior copia di latte; nondimeno le rosse, & nere sono piu gagliarde, & piu robuste con-

tra i mali tempi, & per viuer longo tempo:

VIN. Parimente uorrei saper se ui è differentia che questi animali siano co i corni, ò senza, come pochi se ne uendono.

SCAL. L'hauer i corni, & nò non fà che capre siano piu cattiue, ò migliori: E ben vero che quelle che nõ háno i corni son piu cõmode per star'in cõpagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari & malghesi ne tengono (non però gran quantità) si perche sono di poca spesa, & si anco perche crescono il frutto del formaggio, & piu della ricotta a tanto per tanto, che non fà il latte solo delle uacche: & pecore: Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan alcuna uolte quelli che gli hanno.

L'ordine che si tie ne a far pascer le capre.

VIN. Che ordine si tiene nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il piu delle uolte a pascere nel far del giorno, mẽtre che cade la rugiada; perche pascendo l'herba con quella, maggiormente ritornano a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte; & poi si rimandano fuori dopo vespro, & pascono fin'a sera, & anco fin'ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tempo che cadono le brine, si mandano a pascere dopo terza, & ritornano a casa di sera tardi, & qua si vede quanto è gagliarda la lor natura.

VINC. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte posson o dar'al giorno?

Quanto latte producon le capre.

SCAL. Si mungõ mesi quatro fin cinque, dando ordinariamente la mattina cõ la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quãto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VIN. Nõ uuole a questo latte quel caggio istesso, e quell'agra, che si adoperano a quel di vacca, & di pecora?

SCAL. Certo è che nõ si farebbe il formaggio di capra senza buõ caggio, ma nõ già con l'agra; perche non venirebbe buona la ricotta: & però a farla delicata, vi s'aggiunge altrotant'acqua come si farebbe d'agra quando ui bisognasse.

VIN. Hor che mi resta saper le infinità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

SCAL. Troppo auuenturati sarebbono tutti i vaccari, & pecorari se hauessero i lor'armẽti della natura che son le capre, le quali son talmente sane in questo paese; che (per l'ordinario) non muoiono se nõ per morte uiolenta, ò per uecchiezza. *E vero, che qualch'vna, le vien'il male asciutto, il quale asciuga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come fussero d'osse, & questa infirmità le uiene per cagion dell'eccessiuo caldo. Onde a leuarla si piglia della panna di latte, & si vngono piu uolte al giorno, finche sono ritornate, come di prima.*

VIN.

VIN. Essendo sano questo gregge, come dite, & di cosi poca spe sa per qual cagione di dieci capre che ui sono, non se ne tengono le cento & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di ualore, come fan sempre. Et però nõ se ne tiene nel piano nostro ꝑ esser pieno di uiti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarij della terra; ma solamente si tengono ne i luoghi mon tuosi & ualli sterili, & sempre con buona guardia; perche altramente ui farrebbon'anco mal'assai. Ma poche persone ui sono nelle uille di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano piu di quindici, ò vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti; percioche di villa in vil la si osserua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della ter ra, & le caccia a pascere tanti giorni, quante sono le sue; Cioè uno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & un'altro che ne hà dieci, ò uinti, fà il medesimo officio per tanti giorni; & à questo modo uengono ad essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VIN. Mi restà che mi mostriate le utilità che si cauano delle pelli de i becchi, de' capretti, & delle pecore, & che poi faciamo fine.

SCAL. Non si fanno vtri delle pelle de i becchi, come si fan delle capre, perche putirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si cõfettano, & si conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i piu belli colletti d'ogni altra sorte. Et piu ancora, essendo ben pasciuti questi animali fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù, ch'egli ha contra diuerse infinità di noi mortali.

Ciò che si fan delle pelli di capra, et di becco.

Poi delle pelli di capreti si fanno un'infinità di guãti, di stringhe, stringhetti, & cintole. Et delle pelli di capre, nõ pur si fanno grã quãtità di guanti, di camosci, sõmachi, & cordouani, ma ancora si fanno quãti vtri si usano per cõdur piu sorti d'ogli, di uini, & altre beuãde

VINC. Che modo si osserua nel fare questi vtri?

SCA. A far'vn'vtre di capra, si tronca prima la testa sola dal collo, & cosi i piedi fin'al secõdo nodo; & poi scorticate il resto delle gãbe fino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo dalla pelle col pelo di fuori & poi si gitta due libre di sale di dẽtro, il quale fregatolo benissimo tra neruo & neruo cõ le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto bẽ ser rato insieme: lasciãdola cosi ꝑ tre, ò quattro giorni; & dapoi ritornã doui à salarla cosi pur di dẽtro, ma solamẽte cõ oncie quattro, onde fregãdola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente

dal l'altro lato ben stretta in un ruotoletto, passato ancora altri tre, o quattro giorni, ella resterà perfetta per conciarla cõ li spaghi in ogni buon'utre, come si fa: Tenendola però sempre gõfia, & attacata (men tre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra; accioche non fosse rotta, ò guasta da piu animali.

GIO. B. Hora che ci hauete chiariti di quanto ui ha richiesto M. Vincenzo, non solamente ue ne restiamo obgligati, ma ui licentiamo anco che andiate alla montagna a gouernare le nostre care vacche, & pecore, aspetandoui con quelle a questo Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto non ui ho satisfatto, come era il uostro desiderio, e il mio debito: Basta che ho da morire all'ombra vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato; & con la vostra buona gratia andarò a montare a cauallo.

VIN. Andate nella buon'hora, poiche siete conosciuto per piu nobile d'animo, che non sono molti cittadini antichi. Et similmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di ritornare, accioche ragioniamo delle altre cose.

GIO. BA. Et io v'aspetarò uolentieri all'hore solita.

IL FINE DELLA XII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIII. Aggionta.

Nella qualle si tratta de i caualli, & delle caualle di buona razza.

RITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. B. Auogad. nell'hora solita, & ritrouatolo nel giardino sotto al gran pergolato che all'hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatisi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse; Onde finite le accoglienze, parue al Barignano (come quel ch'era di piu tempo) di dire all'Auogadro, & al Maggio queste parole.

Signori, poscia ch'egli è piacciuto a nostro Sig. Iddio, ch'hoggi io mi troui con uoi, & che sappia quanto uale la uostra conuersatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all'Agricoltura, ui priego che domesticamente proponiate qualche bella materia; àccioche ci compiacciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con uoi.

GIO. B. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali, che sono solamẽte cõmodi a gli huomini, che habitano nelle uille, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono cosi commodi a i contadini, a i mercanti, a i nobili, a i Prencipi, & a quanti religiosi, & Prelati uiuono sopra la terra.

VIN. Tanto piu mi è grata questa uostra openione, quãto c'habbiamo M. Lodouico, che ne potrà parlare ampiamente, come colui ch'è stato ualoroso Caualiere già cinquant'anni, in piu guerre d'Italia.

LOD. Della giouentù, sino a i settantacinq; anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre ꝓfessione di caualcare buoni Caualli, & di domare poledri di Reame, di Mãtoua, & di Ferrara, come s'è ueduto nella patria

tria, & nelle guerre appresso molti principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio hà creato a beneficio di noi mortali, niuno ui è che possa aguagliarsi al cauallo di bellezza, di animosità, ne di cōmodità, & di vtilità, conciosia ch'egli è quello che ci serue piu d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora più piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; attegiando cō allegrie di rimesse diuerse, & di salti à più modi; scacciando da noi tristi humori, & fortificando lo stomaco, & i membri con il corpo nel neggiarlo diuersamente, secondo che'l ualor suo ci rapresenta.

Discorsi sopra i caualli. Che diremo poi delle varie cōmodità, & benefici grandi che habbiamo da questo cosi bello, cosi agile, e cosi animoso animale; poiche possiamo andare in qualunq; uiaggio, p fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, e per cāpagne; assicurando egli più uolte dalle insidie degli huomini maligni i suoi patroni co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere cosi ualorosamente con vrti, cō morsi, con calci, e cō percosse di pedi anteriori, che finalmente gli han portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramuzze, nelle battaglie, & nelle crudelissime Giornate, quando ue i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da i tamburi, da gli archibugi, & dalle artigliarie a combattere con grādissimo impeto contra i nemici armati cosi a cauallo, come a piedi, che pare propiamente che si spezzino i cieli, & si apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grādissimi gridi d'huomini, che vanno a migliaia in fraccasso.

GIO.B. Acorche M. Vincēzo, & io nō habbiamo veduti simili terrori; nondimono perche sappiamo che lo dite per lunga prattica, ui degnarete di lasciarli, & dirci p prima i modi che debbono esser tenuti per formare una buona razza di caualle, & di caualli uniuersali alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

Delle caualle. LOD. Parlandoui adunq; primamente, come uogliono esser le caualle; dico, che douendo esser commode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del uentre, & di bella fatezza nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse; perche ritengono moggiormente il seme de gli stalloni. Non deuono parimente esser minor di tre anni, ne di età piu di dieci, o di dodici; atteso, che essendo di cōplessione più fredde de' caualli, s'indebboliscono anco più per tempo. Ne

Il tempo di dare li stalloni. bisogna dar loro cauallo alcuno, se nō dall'Equinottio di Marzo, fin al solstitio di Giugno; accioche portando (come per l'ordinario portano) nel corpo di undeci mesi, partoriscano i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione.

VIN. Come si conoscono qñ desideran che sia lór dato lo stallone?

LOD. Questo si vede facilmēte percioche appetiscono il cauallo, quando gettano l'humore fuori del loro vaso, & hanno la natura piu gonfia, & piu calda dell'ordinario; & anco che mangiano manco del solito. Et perqueste cose, si può dar loro lo stallone nel tempo debito, & non piu di due uolte al giorno; cioè la mattina; & la sera auanti che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci dì: & se anco all'hora medesimamente non lo uogliono, siano separate dalle altre come grauide; & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

VIN. Dopo che hā fatto il parto, quāti mesi allatano i lor figliuoli?

Quanti mesi allatano.

LOD. Ordinariamēte dànno il latte p vn'anno, o poco piu: & non mācano d'hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel māgiar' i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, qñ lè madri cominciano a negar loro il latte. Ma bisona leuarli da esse, come sono gionti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' poledri: altramēte montarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VIN. come possono le caualle, venir'a desiderar'il cauallo nel tempo che dite, se conuien loro allattar'i polledri per tanto tempo, come hauete detto?

LOD. Le caualle che nō sono regolate, nō è marauiglia se sono anco coperte strauagātemēte da i caualli, che nō sono tenuti p stalloni, & se partoriscono parimēte i loro figliuoli ī tutti i mesi dell'anno. Ma a qlle che sono tenute gentili, e cō buon'ordine nelle uere razze, non si dāno li stalloni se non ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a qsto modo, oltra che'l latte è piu fermo, & che elle si mantēgono in ordine, come qlle che nō sono mai caualcate, & sono ben pasciute; generano, & alleuano ancor i polledri di tal psperità, & bellezza, che uengono in prezzo grāde, cōe si uede nelle famose razze p tutto il mōdo, Et li stalloni hanno medesimamente maggior semenza; & maggior copia di seme viscoso; & anco montan cō maggior desiderio, e creano i figliuoli robusti, arditi, & grandi. Et auuēga che le caualle nō siano cosi animose, ne cosi gagliarde, come sono i caualli sono però piu agili nel correre, e si mantēgono nel lungo corso. Queste non māgiano buoni fieni, cōe fanno li stalloni, ma tēgono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli eccetto che qñ le herbe sono coperte dalle neui; perche all'hora si ritirano nelle stalle fatte a posta doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessiui freddi, o grosse pioggie. Ma esse però mangiano piu uolentieri le buone herbe nelle cāpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però, si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di buone, dolci, e chiare acque; cosi nel uerno non si debbon

bon tenere ne i lughi doue ſiano molto freddo, è combattuti da' venti maligni, o che ſiano paludoſi, o priui di buoni paſcoli, e di ſane acque Percioche le caualle grauide, o che ſiano per ingrauidarſi non debbo no eſſer magre per careſtia di paſcoli, o per lo mancar delle buone ac que; ne, che ſiano troppo graſſe per lo ſouerchio mangiare: ma che ſtiano nella uia di mezo.

Non ſono n'anche da lodare coloro, che tēgono le mādre delle caualle ne i monti erti, & aſpri: sì perche difficilmēte ſi poſſono paſcere secondo il lor biſogno; & ſi anco per che le grauide non poſſono ſenza grā fatica ſalire, & deſcendere ſenza pericolo ſempre di fare aborſo, o ſconciatura de lor figlioli. Sono bē da lodare i colli, & anco i mō ti che non ſono aſpri, i quali ſiano fertili di buone herbe, & che ſiano dotati di fōtane, o di laghi, cōe ſi trouano ī diuerſi ſiti de' mōti noſtri.

GIO. B. Poſcia che ci haueti detti i piu i importāti ricordi intorno alle caualle buone da razza, ſarà bene che ci ragionate ancora, come debbono eſſere li ſtalloni, & a che mō ſi debbono gouernare, & tratta te, accioche ſtiano graſsi, & potenti per meglio ſatisfare alle caualle.

Diſcorſi ſopra gli ſtalloni.

LOD. Il cauallo, che ſi ha da ſcegliere p buono ſtallone, biſogna che ſia piu toſto di ſette anni, che di māco, & che non ne paſsi dodici: percioche in queſta età è perfetto per montare, & per generare figliuo li di buona proſperità: & generandone fuori di queſto tempo, naſceranno deboli, & uiueranno pochi anni.

Poi biſogna che qſto cauallo ſia grāde, & groſſo d'oſsi, & di buon mātello: & che habbia le unghie nere, piane, liſcie, dure grādi, rotonde concaue, bē aperte, & rileuate ne i calcagni: hauendo le gābe aſciut te, neruoſe, non groſſe, ne ſottili: & le ſpale ampie, piene di carne, & moſcoloſe: & anco il petto largo, bē carnoſo: & i lati lūghi, i lombi ro tondi, le nariche grandi, piene di carne, & ben rotonde: hauendo anco il capo picciolo, & ſecco talmente che la pelle ſia quaſi una co ſa mede ſima con l'oſſa, l'orecchie picciole, acute, e riſtrette inſieme; gli occhi grandi poſti in fuori, neri, & ben netti; le narici aperte, gonfie, & gran di; le maſcelle ſottili, & ſecche: la bocca vgualmēte da ogni lato ſquar ciata: il collo lungo, inarcato, & che ſia ſottile uerſo il capo; la ſchiena curta, larga, & piena; le coſte come ha il bue; i crini ſiano pochi, & quaſi creſpi: & la coda longa, e folta.

GIO. B. Credete uoi che ſi poſſano ammeter per ſtalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella uita loro, o che meglio ſia a pigliarli piu netti di tutte l'infirmità, & uitij che ſi può?

LOD. Nō è dubbio, che non ſi debbono mai pigliare p ſtalloni caualli bē fatti che ſiano uecchi, lunatichi, uitioſi, pauroſi, reſtini, ſciatichi, incamorati, cattiui mangiatori, o che ſi uotino molto, o che ſi gittino

tino

tino volentiori nelle acque, ouer c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zarde, o che siano incordati, incastellati, & habbiano altri diferti simili. Ma non si resti di torre un buon cauallo, ancor che li sia stato cauato un'occhio in battaglia, o c'habbia piu segni nella persona di ferite, anzi che si dourebbono sciegliere di questi che per un tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & lunga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centenara di scudi ne gli ottimi caualli, per porli nelle loro mandre, accioche uengano parimente fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VIN. Quāti stalloni uogliono ꝑ cētinara di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel uiuere, accioche siano ꝑfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto piu Autori antichi, che un buon stallone può supplire fin'a uinti caualle; ma ancora ho ueduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontani da q̃lle ne i pascoli, o piu tosto legati nelle stalle, dando loro però del fieno, & da bere alle hore debite; ꝑciòche, qñ si mancasse di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tēpo, lequali non partorirebbono poi i lor figliuoli cō quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però, che ne i mesi che si fanno montare li stalloni, bisogna trattarli benissimo cō buoni feni, orzi, ceceri, ouero con spelte, uene, ueccie, è robilie, accioche siano all'ordine per montare due uolte al giorno. Ma ritrouandoli pigri, questo giouerà loro una spongia netta, & nuoua, con la quale s'habbia fregato la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & dapoi fregarli bene i loro musi, & le narici. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VIN. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se si debbono lasciarli nelle stalle, & non farli altro che streggiarli, & dar loro il bere, & i cibi necessarij.

LOD. Certo è, che quādo stessero cōtinuamēte nella stalla a bē mãgiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono uilissimi di animo. Et ꝑò io lodo, che ogni mattina inãzi che beuano, siano caualcati, & essercitati lētamēte, accioche q̃sto sia loro piu tosto uno sboro per ricreali, che ꝑ affaticarli. Auuertendo anco, che almeno ꝑ un mese c'habbiano a montare, siano copiosamēte bē pasciuti cō buone pasture: & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VIN. Dapoi che hauete detto i piu importanti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate ancora di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, o che hanno partorito.

LOD. Parlãdoui sol delle caualle ualorose di razza, e nō dell'altre

te-

tenute da i contadini che caualcano, & fanno lauorare senz'alcun rispetto d'ogni tempo; dico che si debbono trattar ben ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quādo pioue, o neuica, ouer ne gli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al pfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, i quali ben'acconciati con sale, & con buona farina; siano dati loro almeno per tre giorni sera, & mattina: non mancando appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & con buonissimo letto di paglia, o d'altro strame, accioche possano rispo sarsi coi loro parti. Et questa è la vera via per alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mentre che sono allattati da simili madri ben pasciute, lequali non gli abandonano mai, finche non sono condotti nelle mandre de gli altri poledri separati dalle femine, come hanno compiuti dui anni.

VINC. Di qual'età, con quai modi si debbe cominciare a domare li poledri?

Modo del gouernar'i poledri.

LOD. Per l'ordinario, come hāno passato dui anni (benche ī alcune razze stāno fino a tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia pian piano ad accarezzarli, e toccarli, e darli cō la mano qualche poco di sale ponēdoli poi il capestro gentilmēte al collo fatto di lana più tosto che di canape, accioche nō sentan durezza alcuna; facēdo qsto nel tēpo fresco, & non nel caldo, pcioche facilmēte patirebbono qualche dāno nell'affaticarsi, nō uolēdo cō sentire a tal legamēto posto alla māgiatora cō due redine forte di cuoio, o di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedendoli coi capestri, si addomestichino anch'essi, & s'auezzino a sofferire di stare legati. Debbonsi poi toccar cō mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel vētre, hora nelle groppe, hora nelle gābe, & hor ne i piedi; alzandoglieli spesse volte, & nettādoli, e battēdoli gētilmente, cōe se si uolessero ferare: & finalmēte accarezzādoli con tāti modi, che uēgano a prēder domesticchezza nō pure de' suoi garzoni; ma etiādio del caualcatore che gli haurà da caualcare; conoscēdolo benissimo alla uoce, & all'odore; come di molti, che s'allegrano mētre che vi s'accosta, & che vengono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre uolte un fanciullo, accioche consentino a lasciarsi mōtare adosso; & nō è da mācare di dar loro all'hore debite delle buone herbe, o de' fieni pfetti. Dapoi c'hāno māgiato a sofficiēza in cōpagnia de i domati, si cōducono a mano uno di qsti, e vno di qlli insieme piā piano all'acqua; e cōe hān beuuto, e che ui sono stati dētro alquāto di piu, si ritornano a i loro luoghi: & a qsto modo si vanno adestrando & domesticando a lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la

mattina

tina dopo il beuere dare meza misura d'orzo, o d'altra biada p polledro, & a mezo giorno solo del fieno, o dell'herba, & similmête la sera inãzi che sian cõdutti all'acqua; ma che ui resti tãta pastura, dopo che hauerãno beuuto, che ui sia a sufficiẽtia p mãgiare, senza dar loro altra biada; pche nõ bisogna tener qsti poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente stiano sani. Nõ si mãcherà poi di far loro buon letto sin'al ginocchio la sera di paglia, o d'altro stramo buono, accioche possano la notte riposarui sopra, il qual leuato poi la mattina per tempo, & fregato a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo, siano condutti subito all'acqua per beuere.

GIO. B. Mentre che io mi ricordo, lodate uoi il dar'il fuoco alle gambe di questi poledri, come uien dato a molti di diuerse razze?

LOD. Non solamente lodo a far qsto da Marescalchi valenti al tempo della primauera, o dell'autunno, & nello scemar la Luna, quando hanno compiuti dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si douerebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche il dar'il fuoco così alle gambe dinanzi, come a quelle di dietro, constringe & indura le carni lasse molli, & aperte; le insiate sottiglia & magrisce, le humide secca; le ristrette risolue, le putrefatte ritaglia; i dolori inuecchiati risana; le parti del corpo alienate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non ui uerranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono uenir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pascere questi poledri, & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarirà meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stala, & farà che i segni appariranno assai manco, & saranno molto belli.

Del dare il fuoco a i poledri.

GIO. B. Credo parimente, che dobbiate lodar il tagliar le narici almeno quando sono fatti caualli, secondo che li snarano i Valacchi, & altre nationi; poi che si mantengono piu facilmente al correre.

LOD. Se non che questo fender le nari fa brutto uedere, nõ dimeno egliè di tãto soccorso al cauallo gran corridore, che ciascuno può patire tal difformità, la quale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolsi, i quali seruano poi a loro patroni qualche tempo.

Del tagliare le narici.

GIO. B. Di che età si debbono castrare i poledri, accioche non possano conuersare con caualle, & co i caualli interi, & esser caualcati da gli huomini pacifici.

LOD. Non si castrano sin che nõ han compiuto l'anno, percioche all'hora mostrano benissimo i testicoli.

Del castrare i poledri, e i caualli.

GIO. B A. Ancora perche ui sono alcuni caualli talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effe-

to lodate più, per cauar loro la libidine con manco mal di essi, lo schizzarli col tenaglione, ouer'il castrarli, benche siano di età.

LOD. Quantunq; da pochi anni in quà si vsi castrar questi caualli, nondimeno perche ne muoiono di estremo dolore; giudico che sia meglio tenagliarli, poi che non solo non pericola alcuno; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nerui, o cordoni, & altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto uien leuata uia.

VIN. Voi cominciaste a ragionare intorno al gouernar i poledri, ma per risponder'a quanto ui ha domandato M. Giouan Battista, hauete cessato.

Modi di domare i poledri.

LOD. Dico che i poledri siano ben gouernati da' prudēti & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza diano loro occasione di non pigliare alcuni uitij; poiche non considerando quanto importi a nodrirli cō ragione; & quanto sia difficile a leuar lor un uitio, dopo che l'hanno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare; percioche con questi mezi, si lascieranno gouernare, dare da mangiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamente adosso le coperte di lino per le mosche, & quelle di lana per li freddi; lequali siano cinte destramente, e lasciate fin che si nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendola piu netta sotto la mangiatora, e tutta la sporca cō lo sterco portandola al luogo solito. Non mancando a tener ben ben netta la stalla co i fornimenti, che ui conuēgono ne i luochi apparati al modo che si osserua nelle honorate stalle de' Caualieri, & de' Principi. Lequali vogliono esser grādi, & ben'accommodate di volto, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne co i trauersi che separino i caualli, & anco di fuori uia di portici spatiosi della medesima lunghezza forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facendo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stalla ben serrata, laquale habbia le spere, ò imponate buone, & chiare. Legando ciascun cauallo con filetto fra l'una, & l'altra colonna, facendolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana, & tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca, bagnando similmenle le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppiciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener in parte nella mano; stroppiciando

do anco bene le gambe, & specialmente intorno a i pastorelli; perche; come mancano di questo officio, li uien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, e de' maestri di stalla che non sollecitano di uedere i poueri caualli mal trattati: & massimamente quando sono mal ferrati, e che alle uolte per mācamento d'un sol chiodo, son cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo perde il piede. Et questo è vna cosa delle maggiori, che con diligentia bisogna uedere ogni giorno piu uolte nel viaggio: & specialmente nel passar per monti, ò per vie sassose: poiche quando il cauallo ha lasciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompe talmente il piede, che molte uolte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni, come hanno mangiato alquanto di fieno li conducono all'acqua; & ritornatosi alla stalla, li cō partono una prebenda di biada criuellata, & mondata per cauallo. Et mentre che mangiano, il buon Maestro, passeggiando da l'un capo all'altro, ascolta di uno in vno quai sono quelli, che la mangiano bene, & pual i male; crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente, & scemandola a gl'altri, che mangiano pigramente; non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, usa ogni arte (per quanto sà, & può) per guarirli. Percio che per prouerbio si dice. Che i caualli uanno co i pie, & col ben mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batere i poledri, ne di spauentarli con gridare, o con altri modi, mentre che si gouernano in stalla; bisogna usar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesse uolte tutto il corpo, & lusingandoli con la uoce dolce, o con dar loro qualche cosetta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste uie si fanno i poledri mansueti, & domestici talmente che poi si lasciano gouernare.

GIO. BAT. Ancora uoi Messer Lodouico non uenite al passo, che si deue vsare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

LOD. A domesticare ben'il poledro, l'eccellente caualerizzo li pone prima il cauezzone cō ogni destrezza, senza farli altro, che, lasciarglielo cō le due redine (pur di corda) per due, o tre hore; leuatoglielo, il giorno seguente dopo il uespero gliel ritorna, & lascia al quanto; & poi pigliate le redine, lo riuolge pian piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, o altro luogo; hora fermandosi, & hora passeggiādo gētilmēte p quel tēpo, che li pare cōueniente alla sua domestichezza, o durezza. Onde, ritornatolo alla stalla, subito il garzone al solito lo piglia, & li leua il cauezzone, & gli ripone la cauezza, & poi all'hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno)

lo beuerà, & dapoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, non solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone all'hora solita; ma cō ogni gētilezza il pone adosso la bardella, o bastina senza staffe, pettorale, e groppiera, & la cinge cō carezze, e la stringe pochissimo senza farli altro che menarlo fuori della stalla col cauezzone, & condurlo con piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strade, ó campi, come li piace, & ritrouando campi arati, vi entra dentro, onde facendosi dar'una bacchetta alquāto lūga dal garzone che lo seguita, si ferma, & fa andare pian piano il poledro, sin che a poc'a poco ua crescendo passo, toccādolo qualche uolta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dapoi fermatolo lo carezza cō la uoce, & lo tocca con le mani, & poi si riuolgono verso la stalla, & giunti lo disegna al garzone il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, cauezzone, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et uenuto il quarto giorno nell'hora solita, li pone la bardella, e il cauezzone, e accarezzatolo alquanto li fa montare adosso un garzonetto; e uedendo che non fa straniezze alcune, lo leua con le redine fuori della barra, & lo conduce sotto al portico; & uedendolo star quieto, lo fa passeggiare per un poco, & poi accarezzatolo, li tocca & palpa con la mano il petto, il collo, il capo, e lo conduce a luogo alto fatto a posta per montare, e smōtare, mētre che si caualca senza staffe, è che i poledri son grandi. Et fatto discēdere il garzonetto, egli entra leggiermēte nella bardella, tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquāto si fa porger di dietro una bacchettina picciola, cō la quale li tocca il collo; e allētādo un poco le redine, lo fa andare cōmodamente p lo portico, o p altro luogo appresso. Ma se per caso fa qualche atto cōtrario, lo ferma col cauezzone, e l'accarezza cō uoce, e cō atti piaceuoli, e uedēdo che si acqeta, lo fa andar piā piano; crescendo poi a poc'a poco sin che lo fa caminare, & trottare; e fatto questo con ogni destrezza p un buō pezzo lo ritorna uerso la stalla, e giūtoui, lo dissegna al garzone solito, il quale hauēdoli posto la cauezza, & legatolo alla māgiatora, il copre cō la coperta, accioche ritrouādosi accaldadato, nō si raffredisca, e passato poco piu d'vn'hora, li leua la coperta, e la bardella & fregatolo alquāto cō la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre cō la medesima coperta, & dapoi fregatoli le gābe e i piedi, gli ordina il māgiare, il bere, e il buō letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato dal proprio garzone (all'hora solita) gli è posto dal cauallerizzo il cauezoone, e la bardella ben cingiata; e menatolo al luogo cōsueto del mōtare, ascesoui gētilmēte, lo fa andare p le vie, p li prati, & per li campi, hora cō modamente, & hora caminando, & trottando fin che comincia a

scal-

scaldarsi;facendo il simile di giorno in giorno accrescẽdoli ogni hora piu la fatica;cõducendolo specialmẽte ne i cãpi arati, & iui facendolo caminare, e trottare finche comincia a stãcarsi; poiche questa è la uia di assuefarsi al leuar ben'i piedi, e a spallegiarsi benissimo; non mãcando poi di uolgersi uerso la stalla pian piano, accioche giũto, sia pigliato dal garzo. ꝑ farlo passeggiare cõ le redine in mano, fin che è asciuto, e condotto al suo luogo, per ordinarlo a quãto li fa bisogno.

Parimẽte ne gl'altri giorni non manca il Cauallerizzo di caualcare il poledro ogn'hora piu; & come uede che egl'è addomesticato, lo fa ferare tanto ne i piedi di dietro, quãto in quelli dinãzi, & cõ ferri leggieri, acciò maggiormẽte egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza rompersi le ungie, o diuenire stroppiato; non adoperando altro che una bacchettina, e il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non solo caminare, trottare, galoppare, o correre uelocemente, ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare, & anco tirare ben de' calci, & urtar con la testa, & con le spalle, secondo che conosce esser ispediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i monti, & discendere non meno benissimo conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, resiche, macinatore, pestatore, & doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel uedere, & udire simili strepiti. Et oltra che lo condoce a ueder'andare cocchi, carri, carri, carrette, & gran numeri di porci, di uacche di pecore, e di capre lo fa passare ancora doue sono de gl'agnelli morti, de' uitelli, de' manzi, & d'altri animali che si mangiano. Osseruando di dì in dì tutte queste cose, fin che lo uede bẽ addestrato nell'andare, & ben'assicurato nel uedere, & nel sentire tutte quelle cose che ui ho narrate.

Hora uedendo il prudẽte Cauallerizzo che'l poledro è homai domato in buona parte non solamente li pone dopo nona in bocca un morso immelato, fatto in un canone, con la testera di corame, e con le sue redine: ma lasciatoglielo cosi masticare fin allhora cõsueta, del caualcarlo, ui mette anco sopra il cauezzone, e li cinge la bardella: Onde montandoui lo caualca in diuersi luoghi; facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare più rimesse, & anco saltare fosi, & passare piu fiumi, & altre acque. Nõ mãcando di darli quel buon'andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare uuole il ginetto altro il caual di lancia, & altro un mezano, o ronzino per un gentil'huomo.

GIO. B. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LOD. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini, ꝑcioche ancò i caualli son come gl'huomini; de' quali ui son che hã-

no vintisei dēti,altri uintisette,& uintiotto,& altri uintinoue,e trenta;vero è,che Aristotele uuole che'l cauallo ne habbia quarāta,benche in qſti paesi ne ho ueduto fino a quarātadui, cioè uinti nella mascella,o ganassa di sopra,e uintidui in qlla di sotto. et però dico che'l poledro nasce senza dēti, & poi ne i dui, o tre primi mesi,comincia a buttarne,e ī capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra,e sei di sotto;onde giūto a i trēta mesi,ne muta nel mezo dui di sopra,e dui altri di sotto. & ne i quarātadui,ne ha mutati altri quatro p lato che toccano i primi mutati. La onde, passati i sette anni,non si può conoscere piu la età di cauallo alcuno per conto de' denti,fuori che ne i dodeci anni;uedendosi nel mezo d'essi denti vna negrezza non solita,& quanto piu egli ua nell'età,tanto piu li diuengono lūghi,eccetto però quelli,che noi domandiamo scaglioni,i quali per cagion del freno,dopo il quinto anno diuengono ogn'hora piu piccioli, & uanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo,che sono dināzi, sono chiamati uoraci, p li quali si conosce la età fino al settimo anno. Poi nō solamente ve ne sono quattro detti canini per l'acutezza, quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ue ne sono uintiquattro di dietro, che si ueggono malamente,detti da gl'antichi molari,& da noi ganassali, o mascellari,iquali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre uolte tāto d'ogn'vno,che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quaranta, & fino a quarantadui, quando però ue ne sono dui altri nati nella mascella di basso appresso gli scaglioni, & uerso i ganassoni.Vero è,che sì come ui sono de' caualli che piu tosto producono i denti,che non fanno de gl'altri, cosi ue ne sono che tardano a mutarli,& a produr gli scaglioni,che mai nō si mutano.Poi oltra che la età de' caualli non si conosce passati (com'ho detto) i sette anni, per conto de' denti, si conosce , però alle crespe del labro di sopra, come alcuni uogliono, che tante sono le crespe, quanti sono gli anni. Senza che si conoscono alla tristezza,alla malenconia della fronte,all'abbassamento del collo,alla pigritia di tutto il corpo,al lāguore de gli occhi, & alle canitie,che specialmente si ueggono a i caualli morelli,bai, sauri, rouani, saginati, & d'altri colori, che ritirano allo oscuro, conoscendo similmente la uecchiezza nei caualli leardi rotati,ch'erano scuri,essendo diuenuti chiari,ouero essendo biāchi del tutto,& fattisi moscati.Oltra che si conoscono esser uecchi,tirādo la pelle, nō tāto delle mascelle, ma di tutto il corpo,laquale quanto piu tarda a ritornare,tanto piu fa uedere, che la uecchiezza è maggiore, & per contrario, ritornando subbito,mostra il cauallo giouane.

GIO.B. Per essermi piaciuti qſti breui discorsi,haurei caro,che'mi faceste un ritratto d'vn bel cauallo, comīciādo dalla testa fin'a'piedi.

LOD.

LOD. A formarui vn bel cauallo, bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si ueggono maggiormẽte le uene, e i nerui, che lo mostrano uiuace di spirito.

Forma di vn bel cauallo.

Bisogna poi che egli habbia gli occhi neri, grossi, & che escano in fuori; percioche quel cauallo, che egli ha bianchi o di colore del gatto, non uede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiui quegli occhi, che sono incauati, o gazzolini, o della forma de' porcini, senza che fanno parere ancora diforme il cauallo, come fanno il medesimo quando uno è bianco, e l'altro nero, o che sono dissimili di altri colori, o di altre forme, come uariamente se ne ritrouano.

Ancora sta bene che habbia le orecchie curte, acute, & diritte: perche, sì come quel cauallo che le ha ben formate, si dimostra animoso, feroce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dichiara esser vile, & di poco ualore.

Appresso, è cosa buona ch'habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quando il cauallo ne hauesse vna tenera, & l'altra dura, o che fussero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe diffiicile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente c'habbia la bocca grãde, squarciata di molta fessura, e ben'aperta, poi ch'egli sarà sempre facilissimo a imbriarlo, e a maneggiarlo, senza ch'egli habbia le labbra sottili, & riuolte in fuori accioche non impediscano l'effetto della briglia, come occorre a certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto piu si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè dura, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a miglior effetto.

Similmente è bene c'habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grandi; percioche dinotano che il cauallo ha il calor uiuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, i quali lo fanno parer piu terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallo habbia il collo ascendente dal petto verso il capo, come lo porta il gallo, curuãdosi però talmẽte, che'l capo uẽga a stare dauãti al Caualliere, e gl'occhi riguardino a' suoi piedi. Ma ꝑche ui son'alcuni che lodano per bello quel collo, che piu nel cauallo è lũgo, e altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lũgo, nè molto curto, ma che sia eleuato, scarico di carne, e incuruato: percioche quanto piu è grosso, curto, & carico di carne, tãto maggiormente difficile ad infrenarlo, & à farlo ubidiente.

Vuole esser'anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & q̃lli del

ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche, ò da altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cauallo sia di petto largo, mollo, e vscito fuori a guisa del colombo. Ilquale, oltra la bellezza, lo fa piu idoneo alla forza, & a far'i passi piu lunghi, senz'incauallarsi le gābe dināzi, come gli occore quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cauallo sia bē formato di buone gābe, le quali siano grosse d'osso, carnose, dritte, alte, & egualmente diste sé dal ginocchio al piede. Hauēdo ancó le coscie grosse, lunghe, musculose, & neruose; lequali siano cosi carnose di dentro, come di fuori, e corrispondenti al petto, & a i latti, percioche quanto piu interuallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente uerranno l'anche ad allargarsi; & da qui il cauallo sarà piu fermo, piu forte, e piu agile. Hauendo non meno i calcagni alti con le giunture grosse, curte, & non vicine alle unghie, le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattiue, per esser tenere, & le nere dure.

Bisogna parimente che il cauallo sia curto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma piu tosto talmente piana, che paia hauer'un canale sin'a la coda, & il dosso sia nō molto alto, nè molto basso; & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dirite & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con certo canale in mezo; & non meno la coda sia di fusto curto, sottile, & fermo, con le sete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cauallo habbia i lombi ampi, & tō di, perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro: senza che i fianchi appariranno piccioli, poiche essendo grandi, parte difformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna hauer'i lati pienotti, & lunghi di sopra del uentre, stando che lo dimonstrano piu bello, piu robusto, & piu atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cauallo habbia il uentre picciolo, tondo & bē sotto alle coste: Lequali siano bē larghe, & lūghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'anche. Percioche nō solo il cauallo sarà piu espedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il Caualier'ancora potrà cō maggior cōmodo entrar'in sella. Et ui resta che egli habbia i testicoli piccioli, & eguali: pcioche māco gl'impedisco no, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero che essendo grandi ha piu forza in tutti i membri, & piu uirtù nell'animo.

GIO.B. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi, nō di meno il nostro famoso Ballino marescalco in Manerbio, in poche pa

role forma un bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi, e le giūture del bue; i piedi & la forza del mulo, le unghie, & coscie dell'asino, la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della uolpe, il petto, & le chiome del la donna, la ferocità, & l'ardire del leone, la uista e i giri del serpente; la nerezza, & l'andare della gatta, & la uelocità, & l'agilità della lepre.

Come in poche parole si forma vno bel caual lo.

LOD. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre ueloce, il sal tar aggroppato, il maneggiar sicuro & presto, essendo leggier alla ma no, & obediente nel uolgersi da ogni banda, portando la testa giusta mente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conforman dosi alla uolunta dell'huomo che lo ca ualca, nõ mouēdosi, ne spauē tandosi per nouità ch'egli sentisse, o uedesse: ne brauando, o percō tendo altri caualli; ne per alcun'odore di giumente infuriandosi nell' anitrire, & nel calcitrare con essi.

Doti di vn buon cauallo.

Finalmē te è da lodare il cauallo di spirito uigoroso, vbidiente, mā sueto, agile, ueloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni, & ro busti lōbi: pcioche sarà sempre cōmodo a qual si uoglia Caualiere, ò Principe, p apportarli in qualūque impresa, honore, e certa salute: Ma quel cauallo, che o per uigliaccheria ha bisogno di sperone, o di sferza, ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze; dà sempre grā molestie al patrone, & poi ne i pericoli pturba l'animo di continuo.

VIN. Quanti anni può uiuer'un cauallo ben trattato dal patrone.

LOD. Questo non si può determinare, si per la diuersità de' siti, & p la natnra de lor caualli; & si anco per l'esser bene & mal pasciuti, & p esser affaticati assai, o troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro Clima essendo bē trattati, uiuono cōmo di sin'a i sedeci, & uin ti anni. Et però ciascū patrone douerebbe trattar il suo cauallo sem pre cō prudētia, poiche egli lo goderebbe piu anni assai, di quel che fanno infiniti huomini: I quali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in nō dar loro da māgiare, ò in non tenerli ben gouernati, ouero p che gli amano troppo, gli amazzano col tenerli molto delicati, sen za caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

Quanto può viue re vn ca uallo.

VIN. Vorrei che ci diceste le qualità de' mātelli, che son da lodare e qlli che son da biasmare; poiche molti prattici stimano che i caual li, quasi sempre mostrino ne i loro peli il ualore, e la loro poca bontà.

LOD. Quantunque ui siano di uersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, dal sauro, dal leardo, & dal morello. I quali quat tro, colori dipēdono da' quattro humori, che'l cauallo ha nel corpo, e c'hān cōueniētia cō i quattro Elementi, cioè al fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che assomiglia al fuoco, genera il baio; il

Chiarezza de i mantelli.

sangue, che ha conuenientia con l'aere, genera il sauro. La flēma che corrisponde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra, genera il morello.

Però comincierò à raggionarui del color baio, il quale è migliore mantello di tutti gl'altri, come quello che dimostra piu uigore, & piu ardimento alla guerra, & i duelli: attesoche questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche nō ueggono il sangue ch'esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & sauro; ma ancora il castagnato è migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color sauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma non di molta forza. Il qual è tanto migliore, quāto ha buona mescolanza d'altri humori. Et però si come i sauri abbruciati, o metallini, sono superbi, e capricciosi, saltatori, robusti, & di natura nobili; cosi i molto chiari, nō sono buoni, come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argentino, & stronello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero, per esser migliore del moscato rosso: percioche questo è sempre superbo, & sdegnoso qn̄ ha i segni nella testa & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze; benche sia sauio; ma ancor lo stornello non senza cagione è detto cosi, come q̄llo che è di poco intelletto: ma è però ueloce nel correre, & ogn'altra attione. Et del leardo argētino, egli dimostra lustrezza mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati, che disseccano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle uolte di mala natura. Et bēche, p prouerbio si dica, Cauallo morello, ò tutto buono, ò tutto fello (parlando di quelli, che sono neri, come sono i corui) nō dimeno, pochi ui sono, che non siano agili, presti, uiuaci, e superbi. Ben'è vero, che tanto piu uariano in bontà, quanto piu son diuersi di pelo. Ma essendo, rotati, moscati, & pezzati di bianco, o nella fronte, o ne i piedi: maggiormēte si fanno conoscer per caualli buoni ad ogni impresa, & questo basta.

GIO B. Perche il Sole comincia uoltarsi, serà bene che diciate solamente quei piu segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infirmità che communemente uengono a i caualli.

Rimedij a piu dolori del cauallo.

LOD. *Comincierò per sanare i dolori, che uengono al cauallo p superfluità di sangue, o d'humori, che si conoscono nel mouere i fianchi senza gonfiarsi in altro che nelle uene, & si gitta in terra per troppo passione, bisogna cauarli del sangue dall'una, & l'altra parte della uena cingia, ch'è appresso alla cintura*

tura; & menarlo passo passo a mano; & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al cauallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli di dietro la maggior parte d'vn canello di canna molto grossa, di lunghezza d'vn palmo, vnto di olio commune: il quale si lega talmente al tronco della coda, che non possa vscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando piu tosto per luoghi montuosi, che per piani. Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana; & si frega fortemente i fianchi con le mani ben'onte di olio, fin che si riscaldi, & mandi fuori la ventosità per lo canello. Nè vi si manchi di darli da mangiare cibi caldi, & dell'acqua cotta con camino, & con semenze di finocchio per vgual parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, ò ben coperto con schiauina.

Mal de i fianchi.

Al dolore che uiene al cauallo per mangiar troppo orzo, ò altra morbida pastura, se li gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decottione di malua, di marcorella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe che lubrichino; aggiungendoui mele, sale, olio, & semola; & fatta tepida questa decottione, & posta in vn ventricolo che habbi un canello conueneuolmente lungo, & grosso à modo di cristero, si fa entrare nel uentre del cauallo, quando sia concio, che stia piu alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben questo si frega il ventre ben'onto d'olio con un legno tondo polito da dui huomini, l'vn dall'una parte, & l'altro da l'altra, caminciando dinanzi, infino alla parte di dietro a calcare benissimo per vn pezzo, & dapoi chiuso il postirone, si caualca pianamente di continuo, fin che gitta fuori non pur tutto quel che truoua posto nel uentre; ma ancora gran parte dell'altro sterco; e restarà liberato.

Al gonfiar de i fianchi.

Al dolore che uiene al cauallo per rittentione d'orina, che si conosce dal gonfiarseli la vesica, & intorno alla verga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparagi, per egual parte, lequali cotte insieme, si pongono cosi calde intorno alle parti della verga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante uolte con l'empiastro sempre caldo, finche si uegga orinare. Ma se per caso non gli giouassero questi tali remedij, per l'ultimo si lascia andare con vna caualla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà, per lo desiderio del coito, che fortifica, & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alla ritention d'orina.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le vidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi, che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li vengono fredde, bisogna subito cauarle; piegando prima l'orecchia fra la ganassa, & il collo; & doue aggiunge la punta, pigliar quella pelle col cordone, si taglia iui, & caua con la lancetta tutta quella marcia dura, che pare

Alle vidi.

neruo

nervo bianco: & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa posseggiare fin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che l'hauerà mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano piu che montate, il cauallo guarisce; ma se si tarda a prouederli, in poche hore l'amazzano.

Anticore Alla infermita dell'anticore, che tosto amazza il cauallo, come la giandussa cresce nel petto, bisogna subito estirparla del tutto; ma se p caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vsisi anco subito ogn'ingegno per pigliare i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quanto piu cresce quel la giandussa, tanto piu si fa maggiore la postema, & li dà subito la morte.

Strangoglioni. A guarire il male de gli strangoglioni, che vengono al cauallo, con giandusse sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali si menano mattina, & sera ponendoli sopra al capo un panno di lana, e tenendolo di continuo in luogo caldo, vngẽdo li poi la gola, & le giandusse col butiro. Et s'elle non si disparessino, si estirpino insin' alle radici, & dapoi si curino le piaghe con stoppa bagnata nelle chiare di ouo, legata in modo, che non possa vscirne cosa alcuna.

VIN. Hora che hauete dette alcune infermità, che danno la morte a i caualli in poco tempo (benche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste delle altre, che si rendono piu facili nel medicare.

Bolso. LOD. Parlandoui del cauallo, ch'è diuenuto bolso di poco tẽpo (per esser infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengero, galanga, comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizate tutte queste cose, con quantità di oui aggiunti, & alquanto di zafrano, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola: nè si lascia a abbassare almeno per mez'hora, acciochè il beueragio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lento passo, per fare che non lo possa uomitare, & non lasciarlo mangiare per mezo giorno auanti, & altrotanto dopo, acciò che'l beueraggio non sia impedito di far l'opera sua; dandoli poi dell'herbe fresche, ò frondi di canna, ò di salice, per temperare il medesimo calor del beueraggio. Il quale (come ho detto) guarirà il cauallo sel male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendendogli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accio che per lo constringimento del fuoco si scemi il battimento de' fianchi, fendendoli ancora le nari, acciochè tiri a se il fiato, & lo mandi fuori piu facilmente; dandoli non meno dell'vua matura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle graspe: & con questi soccorsi si manterrà (come sano) per qualche tempo.

Riprensione. Alla riprensione poi del cauallo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo; per il che si ritirano i nerui, e la pelle, che

non

non si può pigliare con la mano se non con difficultà, si mette in luogo caldo, & si stuffa con vna coperta di lana, talmente grande che lo copra tutto fin'in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, ò dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con acqua ben calda, acciochè quel calore per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'innuolga nel detto panno, & si tenga cosi cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si freghino le gambe con le mani ben'vnte con butiro caldo, o con olio commune, fin ch'è liberato.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, & che poi discendono per le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fa vna coperta al capo solo; & si tiene in luogo caldo, & se li dà cibi caldi; o se li manda per la via delle nari il fumo delle strazze abbrucciate, percioche dissolue gli humori vecchi. Cimori.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fà vno strettorio d'incenso, & di mastice ben poluerizati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra vna pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che posta sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciando cosi, fin che gli occhi cessino di lagrimare, lauando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'olio dibattuti insieme. De gli occhi.

Al male che vien'al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrotanto di tartaro ben pestati insieme; & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di sopra: Et sò per caso vi fussero gianduffe che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregate subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben'acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà. Enfiar di bocca.

Al male della palatina che uien al cauallo quando non può mangiare, per hauer enfiata la lingua, se li da del cece; perche nel mangiarlo, la rompe, & scaccia, ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno; ma bisogna dar'il fuoco, poiche piglia bando, benche il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollitto con cipolle, & con caso arrostito. Palatina

A sanar il dosso offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, & poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è a metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fusse molto enfiato, & molto duro, si cura co i cauoli, con assentio, con parietaria & con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme, si pongono sopra, fin ch'è mollificati, e poi si taglia, & vi si mette la poluere del risagallo. Dosso.

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si laua prima bene col vino ò con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele: facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi à farli ritornare i peli, si pesta dei gusci di auellana arsi, & posti con olio,

olio, si unge spesse volte, fin che sono ritornati.

Mal feruto. Al male che vien' al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato, mal feruto si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fà vn strettorio con pece nauale distesa sopra vna pellicina tanto grāde, che copra tutto il loco raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, galbana, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di egual peso poluerizate, si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, si metton subito dou'è raso il male, laqual pelle non si leua sin ch'ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo.

Zarde. Si guariscono ancora le zarde, toccate prima con ferro affocato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiate: & tagliate alquanto, vi si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo cosi dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture ne fregarle per noue, ò dieci giorni; & come è leuato il cuoio dalle dette linee si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'a terza, che sia tanto, alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condotto a casa, che sia poco sopra le linee della poluere sottilissima di terra, ò cenere settacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi vngerle con olio di ginepro almeno per quattro dì, sera, & mattina. Ma non bisogna che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pello non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per longo & per trauerso.

Crepaccie. A guarire similmente le crepacci, che vengono a i caualli tra la giunture della gamba & l'vngia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino; ma si vngono ancora con vnguento fatto con caligine, con verderame, & con mele, eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con la calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto vnguento, col quale alquanto caldo, si vngono due volte al giorno fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'vnghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin' alle radici.

Gambe infiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conueneuole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo; & venuta a modo di pasta, s'empiastra tutta l'enfiagione due volte il giorno; essendo però rinouata di volta in volta.

Formella. A guarir la formella che vien' al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si laua prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia fra l'vnghia, e'l pelo; & dapoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendoui cauato del sangue, & non asciugandosi, si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'vnghia; & vi si fa lo strettorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.

Spinelle. Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo per souerchia fatica

ca, rasi prima i peli, si pungono minutamente col medesimo rasoio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dapoi leuatolo ponendoui sopra vna lama sottile di piombo, lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale, fin che le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco, al modo detto, alla formella, perche questo non fallirà.

Setola.

Alla setola che fende per mezo l'vnghia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il viuo, & il morto dell'vnghie, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'vnghia comincia a sanguinare: Et poi trouato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fà bollir nell'oglio fin che la carne è ben liquefatta dal l'osso; & con questo vnguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì, fin chè restano mortificate, & che l'vnghia sia restaurata. Auertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, ò altra bruttura.

Inchiodate.

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel boco del l'oglio bollito con alquanto di sale: & poi anco vn poco di bombagio bagnato nel detto olio. Et se'l cauallo fusse stato inchiodato vn giorno, ò più, si fà star quel piede a molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poltidia di semola, & di sungia con l'acqua & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zucchero cō olio caldo) rimettendoui poi il ferro cō quattro chiodi, & empiendo la casella del piede di sungia porcina, & stata così tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben'onta con la medesima sungia.

A mantenere la vnghia verde.

A mantener poi l'vnghia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pesta ta & mescolata col mele, & con vn poco di farina si vnge la corona, & il cal cagno. Ouero che si vnge queste due parti con songia di ocha, di gallina, di medolla d'osso, e di largato, empiendo la casella di semola bagnata, ò di cera nuoua di seuo di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono anco i cal cagni, & i settoni: ponendo nelle caselle de' piedi il seuo di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, e con la cenere calda.

Crepaccie

Si guariscono ancora le crepaccie, vngendole col vino, & con butiro distemperati, ò col lardo lauato benissi. in diuerse acque. Oltra che si saldano, vngendole con olio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rossolo d'ouo, & aceto, tanto dell'uno, quanto dell'altro.

Calcio.

Volendo guarir'vn calcio con vn strettorio si pigliano dragant i stati nell'ac qua calda, & così caldi ben liquefatti col mele ui si mettono sopra.

Ginocchi rotti.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti pigliando olio comune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fà vnguento ottimo per vngerui sera, & mattina fin che sono sanati.

Nerno torto ò in fiato. Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il cauallo mette piede in fallo, pigliando vna libra di fien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grassa di porco, & fatte bollire queste cose fin che restano poco & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, e sei di semenza di lino, & bollite nel vin bianco, si pongono raffredite sopra il male.

Sopragiunto. Si guarisce poi il cauallo, che si è sopragiunto co i piedi dietro, essendo prima raso il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra vna piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi percossi. A gli occhi percossi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca; ma ancora à empir tutta vna crosta di pane di carboni & farla abbrusciare così insieme, & stata poi in vin bianco sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse, siali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi. A scacciare i uermi che vengono al cauallo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, doue sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiare del solfo mescolato con la semola.

Tosse. A far cessar la tosse al cauallo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene ascintto mescolato con vna libra di mele.

Raffredito. Si guarisce il cauallo reffredito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco a darli mastice, e ruta bollita con melo, & alquanto di olio commune con pepe. Oltra che sono buone le gramigne lauate, le frondi di canna, e la foglie di miglio, e poi bere acqua tepida con farina d'orzo.

Stallare. Si fa stallare un cauallo che non può, vngendoli la nerga con assentio pestato, & bollito con aceto, & anco gittandoli un secchio d'acqua fresca ne i testicoli.

Lupa. A sanare il male della lupa, che ha il cauallo sotto il corpo, ui si rade prima, & si punge minutamente con la lancetta, & poi si vnge per otto giorni sera, & mattina con Dialtea.

Stizza, ò scabbia. A guarir similmente il cauallo, che ha la stizza, si laua piu uolte di giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco, fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si vnge con tre oncie di songia porcina, & due d'argēto viuo, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Desfilato. Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza onzia di Olibano, meza di colofonta, & un quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di boloarminio, uno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbini: & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte. Et cauati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far' andare un cauallo restiuo, si attaca una corda a i testicoli, laquale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che sta a cauallo, la tenga in mano, & come non uol' andare, egli la tiri, che senza fallo anderà per ogni luogo, & finalmente lascierà tal uitio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta à scottarli le culate con un bastone lungo cauato all'hora dal fuoco ben' arso in cima, che al sicuro anderà; & ritornando anco a tal pazzia, la lascierà facendo il simile con scottarlo in dui, & tre luoghi pur di dietro. Restiuo.

A guarir' il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben' arso, & poluerizato, si netta l'occhio con quella poluere. Vi gioua anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrilo, il zaffranno & la mira, ana scropoli dui, con dieci di rasura d'osse di sepa. Lunatico

VIN. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i piu importanti rimedij per sanare i caualli, resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi uoglio che facciamo fine.

LOD. S'ingrassa un cauallo magro, facendolo mangiare de' fasoli cotti nell'acqua; mescolati con la biada, & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli; si ristaura, butandoli per la gola di rossi de' oua mescolati col zucchero, & in quantità; poi che facilmente mangierà i detti fasoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto cō l'acqua tepida, con la farina di miglio, col sale, sera, & matina, & darli della biada abondantemente. Oltra che è perfetto il miglio, o panico, o uer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & dargli eli salati quattro uolte al giorno, ma non molto per uolta, accioche non gli abborisca. Io ui potrei dire ancora de gli altri secreti, ma pche ui ho detto i piu breui, & i migliori piglierò licentia da uoi, poi per le hore, che sono sonate hauemo ragionato assai; & con la uostra buona gratia andarò a montar' a cauallo. Ingrassare.

VIN. Non solamente ui ringratio di quanto ci hauete detto, ma ancora uenirò con uoi, per saper alcune altre cose.

GIO. B. Andate, che Iddio ui feliciti sempre, & ui aspetterò dimane uoi M. Vincenzo.

IL FINE DELLA XIII. GIORNATA.

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIIII. Aggionta.

Nella quale si tratta de gli Asini, & de' Muli.

ON volendo mancare M.Vincenzo Maggio di condu re à fine i ragionamenti pertinenti all'Agricoltura, & i beneficij della Villa con M.Giouan Battista Auoga dro, ritornò dopo desinare il quartodecimo giorno à lui, e lo trouò nella capelletta dell'horto in cõpagnia di M.Calisto Paradiso. Quiui salutatisi cortesemente l'uno l'altro & posti a sedere, si trattennero un pezzo in ragionaméti piaceuoli, finche in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a ttattar di quello, per lo quale vi era uenuto; cosi cominciò a dire.

Si Come hieri fu parlato lungamente intorno a i caualli, essendoui M.Lodouico Barignano; così, quando piacesse a uoi Signori, mi sareb be grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini & de' Muli; animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all'Agricoltura.

GIO.B. Tanto piu mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si ritroua M.Calisto. Ilquale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù per imparar che cosa è il uiuer del mõdo, & poi dilettatosi già piu anni dell'Agricoltura, siamo sicuri che non mãcherà di chiarirci di quelle cose, che li domãdaremo in questa professione.

CAL. Veramente che uoi Signori hauete ogni libertà nel commãdarmi di quanto ui piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il ualor uostro a tutta la Patria. Et però sarete contento di rogionar

primamente della sorte dell'Asino, che ci ricerca far buona razza di Asini, & di Muli, & di qual'età debbe essere.

CAL. Dapoi che voi volete, che io ui dica il parer mio, & di quāti ne ho veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però dico, che l'asino non vuol'essere di piu di dieci anni, ne mauco di tre, percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla; Et questo bisogna che sia scielto grāde, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie, & poi che habbia gli occhi non picioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio le spalle alte, & le parti di sotto grosse carnose, robuste, & tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati, il uētre non gonfio, le cōste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta.

Principio delle qualità dell'asino.

GIO.B. Voi hauete formato questo asino di tal maniera, che quando ne hauesse uno di tali fatezze, io credo, che non mi sarebbe mē caro della mia Chinea learda. Et piu dico, che se l'asino in che fu conuertito il misero Apulcio fosse stato simile, egli non haurebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi; poiche si bello, & si ben proportionato l'hauete descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino, che hà il pello liscio, molle, & che si approssima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, ò piu tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati p li piu vili di tutti quelli asini che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo piu sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli, che sono di forma picciola.

VINCENT. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine per generar figliuoli, ouer'alle caualle per partorir'i muli, ò le mule?

CAL. Il proposito del far montare l'asino, è dall'Equinotio di Marzo, fin'al solstitio di Giugno, percioche portando le asine vndeci mesi, come fanno anco le caualle; partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incommodi nel pascere, per abondar del latte.

Il tempo del montar l'asino.

VIN. Quanto allattano le asine i loro figliuoli?

CAL. Cōsiderādo che le madri, p l'ordinario, hāno grā cura p dui anni d'allattar'i loro poledri, & farli pascere; però stà bene, che p questo tēpo siano lasciati appresso di loro; ma cōe sono passati i detti dui anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i pascoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno compiuti tre anni, conciosia che hanno l'età di farli portar le some, & tirar con le spalle gli aratri, i carri,

Quanti mesi allattan le asine.

ri,& gli altri ftromenti,& anco di effer caualcati da ciafcuno.

GIO. BA. Vorrei faper da voi,che ordine fi habbia a tener'in adoprar quefti animali,come hanno compiuto,il detto tempo; & per quã ti modi fono buoni per beneficiare gli huomini.

Per quã ti modi li huomini si seruon de gl'asi ni.

CAL. Perche gl'Afini fon cofi utili,come fi uede,è da credere,che non ui fia Prouincia, che nõ n'habbia in gran quantità;& per quefto non ui poffo diuifare come fono tenuti vniuerfalmente, poiche ciafcuno paefe offerua quel tanto, che li porta maggiore utilità. Ma io vi dirò folamente alcuni ordini, che fi offeruano nel Brefciano; cominciando da quello che fanno i pecorari; i quali ne tengono cofi de' piccioli,come de' grandi,non tenendo mai caualli, ò muli; percioche fanno di giorno in giorno poco uiaggio, per pafcer le loro pecore di campo in campo, di fito in fito, & di terra in terra fecondo le contrade,& i paefi che trouano. Et però fanno molto bene à tener folamente de gli afini;attefo che non molestano mai le pecore,come farrebbono i caualli,& i muli;dando loro hora de' calci, & hora de' morfi; ma ftanno fempre con effe pacifichi, & mangiano infieme li ftrami, & le herbe;andando di compagnia per le vie,per li campi, per li prati, per li colli, per li monti, per li bofchi, per le coftiere, per le ualli, & per campagne, come fe fuffero d'vna ifteffa natura: ftando quafi tutto il giorno carichi delle maffaritie che vi bifognano per far'il latte, ouero della farina di miglio neceffaria per far due uolte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

I vaccari fimilmente tengono de gli afini alquanto più grandi de i peccorari,p cõdurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nella città, & ne gli altri luoghi per uendere; & anco quando conducono le vacche a pafcere ne i monti(mentre che fa grã caldo) per menar con loro la uittouaglia neceffaria,i vafi di rame,& di legno,che bifognano à fare i formaggi, & le altre cofe che cauano dal latte. Oltra che tenendo di quefti animali, hanno quefto beneficio, che le vacche ftanno fane, poiche non uien loro il male perniciofo della polmonera.

Molti Agricoltori medefimamente fi feruono di quefti afini nell'arare, & nell'erpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri,& le carrette cariche di biade,ò di uini,o di fieni, ouero di legne: lequali fono portate da un luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali parimente,che tengono i dieci,i uinti,& trenta afini per feruire p danari a qual fi voglia perfona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte, cofe fecondo che occorre di tempo in tempo, viuono di quefto guadagno con la loro famiglia, & mantengono quefti animali con minor fpefa affai, di quel che fpẽdono nel pafcere i caual

li,

li, & i muli: Ben'è uero, che non mancano di quanto bisogna fare per conto del lor uiuere necessario, & d'ogn'altra cosa, secondo che porta la lor conditione, benche non ui vuole molta fattura: poi che sono animali molto gagliardi, & molto robusti, i quali non ricercano quella politezza, ò delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti ben netti, & ben'adobbati di fornimento, come uogliono per l'ordinario, caualli, & anco i muli, & ciò tutto dì si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di sermenti, di bruschi, & d'altre pasture abomineuoli a gli altri animali quadrupedi; ma il piu delle uolte ancora, portano le some sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedeci, & diciotto pesi l'una, come fanno i Caualli, e i Muli sopra i loro basti ben cinghiati; e nel uero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle some ben legate, tanto uanno dritte, senza mouersi punto per cagione del pendere più da un lato, che dell'altro, per cadere in terra.

VIN. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso, che come giouane, ho caualcato per burla questi animali, & cadendo in terra hauere sentito maggior dolore, che facesse mai da' grandi caualli.

CAL. Che diremo poi di tanti poueri romiti, & frati, & preti che caualcauo questi animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte uolte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme pesano due, e tre uolte più, che non pesano i meschini Asinelli di uno in uno: & nondimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fussero tanti Elefanti. Nè la sera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti, & essi come si sono uoltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza, uanno di longo a beuerarsi, & poi a mangiare di quel buono, ò cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso uien dato loro un poco di pane di melica, ò di miglio, o qualche misuretta di semola, pare a loro di trionfare, più, che non fanno i gran corsieri, che mangiano due uolte il giorno le copiose preuende d'orzo, ò d'altre buone biade, percioche essi non ricercano di hauere cosa alcuna da uiuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

Di quanto son di poca spesa.

Non sono similmēte da essercitarui nō tāto molti poueri, che cercano tutto il paese con questi Asini mansueti, p molti luoghi pij; ma ancora assai Monache pouere, che nō tēgono animali d'altra sorte; per cōdurre a i loro monasterij le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi, di lini, di uini, di olij, di castagne, e di altre cose, che accettano p amor di Dio. La onde possiamo concludere, che questi anima-

li sono talmente patienti, & pronti nel seruire di continuo huomini, & donne; poueri, & ricchi, grandi, & piccioli, saui, & pazzi; religiosi, & laici; Christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, che essere amati da tutti: seruendo sempre senza alcuna contraditione, come le loro opere cosi utili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tella che si faccia; hauendo il più delle uolte le semplici cauezze di corda, & i piedi senza ferri, & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime uolte sono ferrati quelli di dietro, di maniera, che possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i caualli sono di costo assai, bisognandoli ferrare tante volte l'anno, & questi poueri Asini, non solo non si ferrano, se non rare uolte; ma se pure son ferrati, sono anco di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente; senza che vi uogliono pochi danari a pagarli; poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte uolte un sol ferro d'vn cauallo.

Quanto danno fa l'ambitione.

GIO. BA. Considerando adunque che le qualità de gli Asini sono cosi buone, & cosi utili a gli huomini più de gli altri animali che noi adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli ha in maggior prezzo di quel che ha?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaressimo del Volgo, il quale biasima sempre le cose lodeuoli, & le vtili, & accetta q̃lle sole, che son di maggior spesa, & di piu fatica, ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti; I quali vinti solamente dalla pura ambitione, comprano caualli di gran prezzo, per tenerli poi con grãde spesa del vestire, del polire, & del viuere con perfetti fieni, & cõ altre pasture di costo assai; non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, ò rimangono talmente stroppiati, che di cinquantine di scudi, ò di centinara che costano, finalmente nõ ne cauano un paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro uanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & uanno benissimo, non solo li terrebbono con poca spesa del uiuere, del uestire, & della serui ù: ma ancora non li uerebbe la millesima parte delle infirmità, che uengono si facilmẽte a i morbidi caualli. Che certamẽte egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accommodato col poco spẽdere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per poterséne poi ualer nelle cose vtili, & honorate: ma li getta miseramente in diuerse pazzie; & specialmente in li caualli, non già per andar alle guerre

licite

licite (nelle quali sono sempre necessarie cosi fatte spese) ma solo per semplice uanità; sapendo chiaramente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d'infiniti pericoli, come spesse uolte si uede in coloro che li caualcano. I quali nel far correre, ò saltare, ouero attegiare i lor caualli, assai uolte sono stati ammazzati da essi, ò co i calci, ò col rompersi il collo l'un l'altro insieme. Cose che nel uero non auengono a coloro, che caualcano gli asini, per non esser furiosi, ma quieti, & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle utilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, ò con sella, ò con basto, ò con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna; hauendo hora la briglia, ò la sola cauezza, & anco molte fiate senza queste cose; lascian dosi il piu delle volte guidare senza sproni, ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare a questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl'infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non ui bisogna ne ancho gran seruitù nel tenerli bene strigliati, & bene lisciati piu uolte al giorno, nè meno si conuien loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a' caualli, anzi, che si contentano di pascere ogni sorte d'herba, e di mangiare qual si uoglia paglia, ò panicali, ò fauali, ò fasolari, & altri strami diuersi; onde hauendo qualche uolta un poco di fieno, ò di semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per uentura hauessero la decima parte de' beneficij, che hanno infiniti caualli, non è dubbio alcuno, che sarebbono maggiormente belli, & piu, ancorche di fortezza auanzino (a tanta per tanta) non solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i Muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però participano della lor natura, laquale è inferiore di fortezza a quella dell'asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. quanto sarebbono molto felici gli asini, se fussero ben pasciuti, & ben gouernati al modo, che sono infiniti caualli, i quali sono in grãdissimo prezzo, & nõ già per uirtù che sia in loro (poi che sono di poco ualore (ma solamente perche sono tenuti bẽ grassi, ben biondi & vestiti talmente di fornimẽti marauigliosi, che paiono in uista de i piu eccellenti caualli, che si trouino, bẽche siano ĩferiori assai di quelli, che meritamẽte sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi asini mal'auẽturati, fossero apprezzati da alcuni Prencipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora uestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubio alcuno, che non tãto cõparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli; ma ancora sarebbono maggiormente cari ad una moltitudine

dui huomini, che non hanno cognitione della commodità, che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno, come ne conosco alcuni tenuti da psone nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l'hora con tanta soauità, che pare che non facciano la metà del viaggio che per certo fanno con effetto.

GIO.B. Veramente, che uoi hauete esplicato qllo, ch'è noto a quá ti hanno giuditio; ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, o piu tosto un grã Principe cominciasse ad essaltare questi cosi rari animali: poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li sarebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello, che occorse all' Eccellentissimo Duca d'Vrbino Francesco Maria di felice memoria. Ilquale, habitando in Brescia, come Capitano Generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare un Capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil'huomini, che mai non haueano portato, anzi che si sarebbono verggonati di portarne di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

Alcuni essempi in genere dell'Asino.

CAL. Certo, che questi Asini potrebbono essere magnificati si grãdemente da tal Principe, non tanto sarebbono adoperati honoratissimamente da molti grã Signori; ma ancora da molti prelati, & da Cardinali si solamente, che abbandonarebbono le Mule di cosi gran spesa: poiche parimente imitarebbono nostro Signore, ilqual e non fu ueduto mai caualcare caualli, o Mule, ma solamente la natura humile de l'asina, & del poledro; Che in uero se non fusse mai per altro, che per imitar la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le Mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmente per cagione delle loro infirmità infinite, che gli amazzano in poco tempo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli; cosa che non occorre a coloro, che si seruono di questi cosi quieti, & cosi vtili Asini; Da quali, per certo non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, o stroppiato, ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamente, se non fusse mai se non per nostra salute, si deurebbono estinguer le razze de' caualli, & de' Muli, per esser la destruttione del genere humano, & delle facoltà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. La onde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali cosi feroci, non li volse in soccorso suo, quando nacque nell'humilissimo luogo del Presepio; ma solamente accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali molto grati, & necessarii a noi mortali; conciosia che di continuo ce ne seruiamo

uiamo in tutte le facende che occorrono nell'Agricoltura. In oltre si come ci seruiamo del bue in molte cose per la sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi; cosi ci seruiamo dell'asino in tāte, e tante cose, che vi ho detto, ma anco della sua carne mentre che egli è giouanetto (come in piu paesi fuori d'Italia è mangiata) & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criuelli necessarij, & di tamburri che si adoperano nella militia, & nel sonare quando balla, & si attegia al suono di essi: Senza che si seruiamo di piu cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vnghie loro à diuersi mali, & specialmente quella dell'asino saluatico, laquale a portarla legata in modo tale nell'anello, che possa toccar la carne, ci sana dalla vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Che diremo poi delle virtù, che si trouano nel latte delicato delle asine? il quale nō solamēte, beuēdolo, sana gli huomini tisici, o che sono molto deboli, o velenati, ouero che hanno i dolori della gotta, & d'altre infermità conosciute p prattica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, & tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano: Come si lege di Poppea moglie di Nerone Imperatore, laquale haueua cinquecento asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice, a suoi piaceri, accioche hauesse sempremai copia di latte fresco, per potersi lauare la faccia, & tutto il corpo, e per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poi che teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

Lode del latte dell'asina.

GIO. B. Dapoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell'asino, vorrei sap della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza alcuna quādo sono troppo caricati, ò troppo cacciati, ò molto battuti? Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordeno, o tirano de calci, ouero che fuggono, o non si fermano mai fin che non hanno gittato a terra ogni soma postali adosso.

CAL. Io credo che'l Sig. Iddio li dotasse di q̄sta special virtù degnamente, p hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi solo senza fele. Et però, si cōe l'Vnigenito Figliuoli suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso a un'asino, e che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggēdolo da Erode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pēsaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac, p comādamēto di Dio padre: Onde, benche l'asino fosse stato creato nel dì medesimo, che furon creati tutti gli animali quadrupedi; nondimeno nō si troua nella sacra scrittura, che fosse mai nominato ināzi a questo sacrificio, ilquale fu figura di q̄l uero, che Nostro Signor e do-

ueua fare sopra la santissima Croce, per la Redentione nostra.

Poi, oltra che molte persona sante del Testaméto uecchio caualca uano gli asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini gran di; come si lege in Achitofello personaggio grande appresso al Re Da uide; di Misibosetto figliuolo del Rè Saulo; de' figliuoli di Galadite che erano Signori di trenta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che faceua nō il medesimo per honoreuolezza.

Lasciádo poi da canto che Iobbe hauesse cinquecéto asine; Marco Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de' genti li) habbero sempre per grā ricchezza la moltitudine degli asini, e loda l'Archadia, & il paese di Rieti, con molte altre Città & paesi che ne erano copiosissimi: Oltra che narra, che al suo tēpo non solaméte fu venduto un'asino sessanta sestertij, (che secondo il Budeo, & altri Au tori moderni erano mille cinquecento scudi d'oro) ma ancora che quattro furono venduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo che ha dell'incredibile. Per il che non ci dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticaméte dell'asino; quelli Idolatri lo con secrarono a Bacco per lo piu degno animale, di quanti furon mai crea ti: Et non contēti di questo si grand'honore, ꝑ magnificarlo maggior mente, lo posero in cielo, come si uede per due stelle nel cācro, chia mati asinelle; li che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

In quanta stima hebbero li Antichi gli asini.

GIO. B. Veramente che l'asino è meriteuole (come animale brut to) di qual si uoglia honore; percioche non habbiamo animali, de qua li ci seruiamo, che siano cosi gagliardi, cosi commodi, & cosi utili al paro di lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo; ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo poli to, & per gouernarlo, quāto si fa à i caualli, & alle mule, che solenne mente caualcano gli huomini grandi, percioche è piu atta una sempli ce donna a gouernare dodici asini, che non sono uinti huomini a go uernare quaranta caualli, & muli di rispetto.

CAL. Nō è dubbio, che q̄sto animale è di bassa natura, per esser co si humile, cosi mansueto, & cosi semplice; poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruirli secōdo che a loro piace; nondimeno, stādo molte cose antiche degne di grād'honore, & anco di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima; non si può ne gare, che in più paesi d'Italia, si uende un bell'asino grande quaranta, cinquāta, & piu scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più; come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spa gna, & porto del mōdo nuouo; che ꝑ uerità si pagano i belli settanta, ottan-

ottanta, & cento scudi per mandarli al Perù, & al Musico. I quali da quei popoli sono pagati per ogni prezzo; seruendosene per stalloni nel generar le mule, che escono le piu belle, e'le migliori che la natu ra possa fare.

GIO.B. In Persia prouincia molto grande, bēche vi siano caualli bellissimi di gran valuta, vi sono anco assai piu belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. I quali, oltra che mãgiano piu poco, & portano maggiori some, sono anco piu ueloci nell'andare, e maggiormente nel correre. Et per queste cose, i mercanti di qulele parti, si pigliano da ogni prezzo, per passar i gran deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acqua di sorte alcuna: Onde bisognando far lunghe giornate, soffriscono tali incõmodi, che mai non potrebbono fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poiche a nostri tempi, essendo qui Podestà il clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcaua un bellissimo asino di Persia ordinariamente per la città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Ilquale non solamente era di mãtello baio chiaro, che reluceua, ma lo teneua talmente ben fornito al l aPersiana, che tutto il popolo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qualsiuoglia cauallo gianetto, ò d'altra razza rarissi ma. Et questo Illustrissimo Signore non l'haurebbe dato per danari; si perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza; di honesta grandezza; & si anco perche haueua vn'andar lungo, & di tanta soaui tà, che li pareua esser portato da dui Muli.

VINC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hanno tutti le orecchie piu grãdi de gli altri animali; & anco perche la maggior par te sono piccioli, & beretini.

CAL. A q̃ste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun dan no de gl'asini. Prima che le orecchie siano troppo grandi, si possono nõ pure farle della medesma forma che son quelle de' Muli; ma anco ra piu picciole quãto si uogliono; come bẽ ne ho ueduti alcuni, che le hãno trõcate al modo di canalli bertoni. Si che si possono tagliare facilmẽte in ogni forma, come ui son'alcuni Maliscalchi, che le accõcia no talmẽte bene cõ le forbici, ch'anco guariscono in pochi giorni, p nõ esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune uene.

Quãto poi all'essere la maggior parte piccioli, e beretini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, ò pic cioli, & meno che sia piu tosto neri che berettini. Che se pigliasse roi maschi, e le femine di belle qualità, nascerebbono anco a i loro

fi-

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono genti assai che sono pouere, le quali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro uoglie; però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passerà molto tempo, che i Nobili non meno restaureranno le razze distrutte de gli asini, di quel che hanno fatto da cinquanta anni in poi l'Agricoltura, laquale fu talmente in fracasso per molti centinarà d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai non è stata ridutta à grado, doue hora si troua, se non nella età de gli huomini moderni. Si che gli asini non ritorneranno mai nella reputatione, che erano al tempo de' Romani finche i Nobili di questi tempi, non gli accettano in protettione, & fare scielta de' piu belli stalloni, & delle piu belle asine, che si trouino, per ritrouar le razze, nella medesima bellezza ch'erano a quei felici tempi.

GIO.B. Non è dubbio alcuno, che quãdo si uedran le razze nel modo che dite, che produranno di tal bellezza gli asini, che all'hora non si dirà che le lor orecchie sono troppo lunghe, anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro uirtù, come massimamente p quel che fanno conoscer la intelligentia che essi hanno quãdo il tempo duro è per mutarsi in pioggia; percioche all'hora se le piegano con tal maniera uerso il collo, che paiono esserui incollate. Come si uide sotto Pandolfo Malatesta che fu Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare un certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn' asino, per lo suo Giardinero; ilqual pregò che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da uenire, & vedendo il detto Signor il bel sereno, chiamò un suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, fin'a certi giorni della Luna; onde licentiato che fu detto Giardinero, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia; per la quale marauigliandosi, lo fece richiamar à se il dì seguente, & domandatoli donde haueua hauuto questo secreto; disse che l'asino glie l'haueua mostrato portando le orecchie di dietro molto basse p spatio assai del viaggio; La onde non solamente il detto Signore mãdò uia l'Astrologo come ignorante, ma prouisionò il uilano appresso di se, come huomo ben'intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO alla natura de' Muli

VIN. Poi che largamẽte habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che uoi M. Calisto cominciate a ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non hauete da dire tante cose, quanto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, o discendono.

CAL. Lascierò da parte operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il Mulo, cioè se fu concetto a caso montando l'asino per forza adosso alla caualla, ò se furono i custodi che facessero questo a posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto mõtare un cauallo sopra l'asina: ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri Muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si osserua in tutte le Prouincie se doue se tengono con ordine di diuerse razze.

Parlaremo adũq; del Mulo, che participa della natura dell'asino, & della caualla, come ben vediamo quanto egli assomiglia di fortezza al padre, & di statura alla madra, poiche è piu largo di petto, di schiena, di groppa, e piu grosso di collo, di gãba, e di tutti gli osi che nõ hà l'asino. Oltra, ch'egli tiene dell'una, & dell'altra specie circa al le orecchie; pcioche non le hà cosi lũghe come ha l'asino, nè cosi corte come ha la caualla; allaquale assomiglia in tutto a gli occhi tondi, rileuati, & non all'asino, che gli hà dissimili.

Della natura, & del modo conceputo dall'asino, & nato della caual la.

VIN. Come uoglion'esser l'asino & la caualla, che habbiano da generare, e da partorir q̃sta specie di Muli maschi, ò delle mule femine.

CAL. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, ne piu di dieci; & uuole esser di persona grossa grande, ben fatto, e piu tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche i figliuoli nascano con quel mantello, percioche quãto piu questi animali sono neri, & ben fatti, tanto piu sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & masimamente ritrouandosi rotato, che sono ancor'in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualità della caualla, non solamente è bene che ancho ella sia di colore bẽ nero, ò bẽ learda; & giouane da i quattro anni fin'a dieci, ma ancora che sia piu tosto grãde, che picciola, & di psona bẽ qualificata. Percioche, essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi imposibile, che nõ ꝓducano bei poledri. Et però nõ è marauiglia

glia se in in Italia nascono molti animali piccoli, & molto difformi intorno alla persona, & a i mantelli. Che se vi fusse osseruato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo commandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di muli, & di mule si vedrebbono di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non sarebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre, per esser singulari, fra le altre di tutta la Europa.

VIN. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle, per generare di questi muli, ò mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'equinotio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che cosi comunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, ꝑ abōdarle il latte. Ma sappiate che non possono lasciarsi tettare da i mulattini come passano sei mesi, ꝑ lo dolore che sentono alle poppe, bēche i cauallini cōportano piu lūgo tēpo. Et ꝑ q̄sta causa bisogna mandarli cō le madri di cōtinuo, ꝑ auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappian māgiare ben le herbe.

GIO.B. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle co i lor muletti, poi che essi nō temeranno cosi il ritirarli il latte, & diuerāno piu gagliardi di persona; per la qual fortezza, māgierāno anco meglio; & piu per tempo si potrāno vsare alle fatiche, intertenēdo li però fin c'haurāno cōpiuti tre anni, perche all'hora si potranno caualcare, o far tirare, ouer far portare alcune some; ma sempre con discretione, finche entrarāno ne i quattro anni: Perche in quel tēpo sicuramente si potranno affaticare in qualunq; sorte, doue sian'habili.

CAL. Nō ui è dubbio, che i Muli sono piu a proposito delle Mule per andare in lunghi viaggi caricati di diuerse merci, come uediamo spesse uolte molti cōduttori che passano per le montagne, dalla Italia in Frācia, in Fiandra, & in Germania, portādoci parimente cō questi animali da quelle prouincie tāte mercātie, che nō si possono giudicare. Oltra che sono cōmodissimi in qualunque sorte di uaggio, ꝑ portare in lettica ogni gran Prelato, ò Prencipe, che sia cosi ammalato, quanto sano? Come ueramente son sempre destri, andando ꝑ strade fangose, pietrose, & nō meno per li colli, & mōti sicurissimi tanto nel discendere quanto nell'ascendere, uedendo che rassime uolte pōgono i piedi in fallo, fuor che quādo la terra nō uenisse lor meno sotto, ò che alcuni pōti si rompessero, ò in tutto non cadessero al basso.

Poi, sì come le belle Mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccelenti Dottori, & da' ꝓuisionati Lettori, cosi le dozinali son cōperate da gli homini di mōtagna, ꝑ cōdur

del-

delle legne, de carboni, delle minere, e delle ferrarezze diuerse, come vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, non si adoperano asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di uarie sorti quãto alla grãdezza, alla fatezza, & a i mantelli; lequali non pure sono la maggior parte baie, grise; ò dugeline, cioè del colore de gli Asini bigi, ò beretini: ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra che di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi a coltiuare i loro campi, & non i muli: & cosi in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamẽte le caualle, percioche i Villani conoscono, che dell'vna e dell'altra specie, & generalmẽte son stimati piu di prezzo i maschi, che le femine & nondimeno trouano che questo son di manco rispetto, & sono piu dissiplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fationi. E bẽ vero che i maschi uiuono pur'assai anni di piu che non fanno le femine. Come raccõta Hierocle Tarẽtino, che volendo gli Athenie si redificar'vn tẽpio a Gioue; cõmadarono, ꝑ lo cõmodo, che cõdusse rõ tutti i somieri alla Città, tra i quali vi fu cõdotto da un villano vn suo mulo di ottãt'anni, onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse auanti a tutti gli altri giumenti che conduceuan le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nissuno uenditore di orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua.

Che i muli viuon' assai.

VIN. Vorrei saper da uoi, se le fatezze della mula uogliono essere simili a quelle del mulo, ò se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubio che la statura della Mula bella, bisogna ch'assomigli al grãchio; cioè, ch'ella sia grossa & tonda di corpo, di gãbe sottili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato; & di testa asciuta e picciola. Et per contrario il mulo debbe hauer le gambe grosse, & tonde, il corpo ristretto e sodo, la groppa che penda uerso la coda.

VIN. Ancora uorrei saper la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno l'altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, son dette da gli antichi mostri; i quali nõ partoriscono mai se non per qualche caso strano; come uien tenuto per prodigio infelice quando in lũgo tẽpo si uede che una mula partorisce. Et a questo proposito, uoi doureste ricordarui, che ui dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitrenate di maschio Indiano, & di femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitritini.

Le fatezze della mula, & del mulo

VIN. Certo è, che questi animali sarebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno altre

I mali difetti di quest'ani mali.

pro-

proprietà buone, ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci p ogni poca cosa, & molte uolte per propria bizarria, di maniera che per prouerbio si dice. Il mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'amazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto a i muli, & alle mule, col dar loro da beuere spesse uolte del uino. Et Belberto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi della casa, pigliãdo le vngie di questi animali, & ponendole sopra vn uaso c'habbia delle bragie, per che abbruciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hãno talmẽte in abominatione, che subito fuggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famoso medico M. Francesco Massa alla sua uilla in un granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, saltarono in sua presenza giù da una sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse, l'atre, & si fracassarono il collo con tutta la uita.

VIN. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi, al testimonio così eccellente che mi nominate; ma perche dubito del cauare il vitio del trarre i calci a queste bestie, se ben si dà loro a bere del uino, vorrei sapere almeno come si può mettere loro la sella senza pericolo, è ferarli poi che ue ne son di quelli, che bisogna adoprar molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si può metter la sella, et ferrar'i muli ostinati.

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede dinãzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di dietro; mentre che la si pone, così uolendo ferrare il piede destro di dietro; si lega dinanzi il sinistro, & uolendo ferrare il sinistro, si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andare fin'a Ghedi per ueder le mie possessioni, che non ho uedute già piu settimane.

G I O. B. Andate con buona uentura, pregandoui che ui lasciate uedere piu spesso essendo così uicini di Ville, come siamo.

VINC. Et io ui resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che io ho fatto.

IL FINE DELLA XIIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XV. Aggionta.

Nella qualle si tratta del gouernare le Api.

VENENDO il quintodecimo giorno M. Vinc. Maggio all'hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatisi al solito, andarono amendui nel giardino ragionando del gran caldo che faceua, fin che furono giunti nella fresca groticella; doue postisi a sedere sopra le antigaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, cosi cominciò a dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij alla Agricoltura, mi sarà caro, che hoggi diciamo delle Api, poi che sono animali di poca spesa, & di molta utilità, & conueneuoli a coloro, che habitano in Villa, & che si dilettano dell'Agricoltura.

GIO. B. Mi piace oltra modo questa uostra proposta, pche se ui sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui copiosi di meli, & di cere; per le quali non solo uengono honorati i misterij sacri; ma ancora noi mortali ne siamo accomodati nelle tenebre, & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauēdo mancato la Natura di donare a noi quello, di che è stata cortese a molte puincie, doue l'Api moltiplicano p le selue ne i trōchi, ò nelle scorze de gl'arbori, ouer per le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini; bisogna che noi (essendo priui di si felice aria) ricoriamo cō

di-

diuersi mezi a ualersi dell'arte, accioche, in qualche parte posiamo trarre vtilità di quest'animali, & inuidiar meno qlle genti che nõ hã cagiõ di far'altro alle loro Api, che di tẽpo in tẽpo raccoglier p li boschi i frutti, secõdo ch'elle sparsamẽte vãno fabricãdo i loro fialoni.

VIN. Qual sorte di sito ui pare piu à proposito, per cõseruarsi que sti animali, & per render'i frutti secondo la lor natura?

Come vogliono esser i siti dell'api.

GIO. B. Vogliono luoghi aprichi verso il Sole, & non sottoposti a gli eccessiui uenti, accioche liberamente possano volare doue hanno da procacciarsi diuersi paschi, e ritornar a casa cariche di compositione di meli. Dapoi uogliono esser'accomodate doue non prattichino se non poche persone, & che non vi facciano strepiti; facendo che gli alueari guardino piu tosto verso Sirocco, che uerso all'Austro, ò altre parti, percioche al tẽpo del uerno, le api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla state non patiranno il grandissimo caldo, come fan quando giacciono verso il mezo dì. Bisogna in oltre coprirle in modo ch'elle non siano offese ne dalle pioggie, ne dalle neui: & non meno uogliono esser circondate da tre parti cõ muri, ò con asi, accioche non siano molestate dalla tramontana, ò da gli eccessiui uenti; facendo però delle finestre d'ogni lato, che si possano aprire, e serrare secõdo che sarà bisogno. Lodo appresso il chiudere ne gli estremi freddi queste casette, ò portici, dinanzi con le assi, lequali non pure siano da leuare, & rimettere, secondo i tempi; ma che nel uerno habbiano le finestre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che si possano facilmente aprire come il Sole ui compare, & chiudere la sera, quando le Api sono entrate ne gli alueari, lasciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente possano vscire, & entrare ad ogni lor volere, Auuertẽdo ancò che i detti uasi stiano sopra le asi accommodate sopra i poggi fatti di mattoni alti dui piedi almeno, & ben'intonicati di calcina talmente lisciata, che le lucerte, le biscie, i rospi, i topi, & altri animali simili non ui possano salire.

Siano poste poi le Api in qualche horto, ò giardino serrati di forti siepi, ò di buoni muri, accioche non siano leuate da i ladri, ò molestate da gl'animali; sapendo che le uacche, le pecore, & altri simili mangiano, & atterano i fiori, l'herbe, & distruggono la rugiada, laqual'è tãto pregiata da esse api, essẽdo anco qlla (come dicono gl'antichi) che nell'Aurora è stillata dall'aere su le foglie, & fiori de gl'arbori, & dell'herbe. Ma fra tutti qst'animali, nessuno ve n'è che dannegi tãto, quãto fan le capre, & i porci, percioche, si come quelle guastano i loro pascoli, & nel salire sopra gl'aluearì, li gittano alcune uolte p terra, cosi qsti (oltra il pascolare) li riuolgono sottosopra nel fregaruisi

attor-

attorno. Egli è uero che ancora le pecore lasciano molta lana per le strade, nelle quali le pouere Api s'inuiluppano andãdo a procacciarsi il loro uiuere. Ma perche alle uolte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte, ritrouandosi in piano, o per li buchi essendo troppo larghi, però si pianti appresso della ruta assai. poiche da questa fuggono tutti gli animali uelenosi.

Ancor'essendo possibile, siano poste le api in sito, che habbia qual che riuo, o fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, accioche nõ habbia no cagione d'andar lontano a bere; accioche, quãto piu uolano ꝑ l'aere, tanto piu uengono inghiotitte dalle rondini, & altri uccelli. Ponẽ do però in queste acque alcune pietre o legni che auanzino alquãto sopra, accioche le api possano bere senza attufarsi dentro, & riposar si sopra ancora per pigliar'il Sole, quando fussero bagnate a caso. Et se non ui fusse acqua risorgente, o corrente; se ne mantenghi di continuo ne i canali, o in altri uasi a proposito.

Siano similmente questi siti d'api abondanti di herbe buone, e spe cialmente di thimo, di citiso, di rosmarino, serpello, puleggiolo; origano, zaffarano, papauero, basilicò, melilotto, boragine, maggiorana, satureia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, uiole, & altre simile cose odorifere, come fra tutte è ꝑfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fiori scano; senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi uogliono non meno de gl'arbori fruttiferi, come sono pomi, pe ri, mandole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che ui stanno bene i crespini, i terebinti, i lentichi, le ginestre, le uue spine, e altri arbori bassi domestichi, cõ alcuni saluatichi, accioche quãdo le Api giouani compareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro. Le quali ancor che stiano bene appresso de' patroni per piu ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acque marcie, ne ad altre cose di cattiuo odore: perche sono nemicissime di tutte le co se lorde, & amano le pulite, & che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato, altramente se ui và, lo pongono si fattamen te con gli aghi loro, che egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti cosi rustici.

Come vogliono essere gl'alueari, et quai son' i migliori, & come vanno ferrati.

V IN. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali uoi habbiate per gli migliori, o per li peggiori.

GIO. B. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poi che le Api ui patiscono grandissimo freddo nel uerno, & nella state estremo caldo; cosi i migliori di tutti sono quadri fatti di assi, per-

cioche son molto commodi per habitarui le Api, & per aprirli quan do si uuol cauare parte de' faui, o per vedere come stanno di dentro; Laqual cosa non si può fare ne in vasi tessuti di uimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno gl'altri tondi di scorza, o di neruo ꝓprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facēdone di larghi, & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti, & ve ne sono anco di dui, e tre prezzi, e tutti di quattro assi. E vero che ue ne vogliono di grandi, & di mezani; conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo ui uuole anco un'aluario de' piu grandi; & raccogliendosene vn mezzano, o picciolo, vi uogliono nō meno uasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciame picciolo in un'aluario grande, cosi peggio starebbe grā moltitudine di api in ogn'altro piccolo.

VINC. Di quanta lunghezza & larghezza uogliono esser questi vasi quadrati?

GIO.B. Non uogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse; ma per seruire alla diuersità de gli sciami; i piu lunghi al ueari siano di oncie uinti, sin uintidue, & i piu corti non meno di se dici. I quali siano non pure larghi tanto da un capo, quanto dell'altro per drittura; ma ancora talmente accommodati in piedi, che le due assi che stanno da i due lati, non si possano leuare l'vna dall'altra, & le altre due sì; & specialmente quella che ha da stare dinanzi; laquale uà leuata quando si ha da vindemiare, ò nettare lo sciame a suoi tempi, essendoui il buco appresso al fondo quattro, o cinque oncie, e lungo due o poco piu, & nō largo se nō tanto quanto vi può entrare in grossezza vn'Ape; perche quando fosse di maggior larghezza, vi entrareb bono anco le lucerte, e forse le serpi, & altri simili animali, che sono poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pōgono gli alueari in piano, & con tutta la bocca aperta verso il Sole, percio che nō solamente mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti uccelli d'ogni stagione; ma anco ra restano offese grandemen te nell'estremo caldo, & piu nell'eccessiuo freddo. Lodo questi vasi in piano, se hāno però l'vsciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le api possano entrare & uscire a loro cōmodo, e quello di die tro verso tramōtana habbia i buchi ben serrati. Hauēdo poi l'asse di sopra, & q̄lla di sotto, che nō si possano separare, & le due altre da' lati, accioche leuādole, si possano ueder come stāno i sciami & anco ꝑ cauare i faui: le quali siano però fermate alle altre due dette con quat tro chiauette di ferro vnciate ꝑ ciascuna, o piu tosto cō chiodi fatti à uite, & con la testa quadra; accioche girandoli con le tenaglie, siano cauati & rimessi, secondo che si uuol cauare l'asse, o riponerla quādo

sono

sono uindemiati i faui, i quali cō giuditio uāno leuati col coltello, ò tagliati a trauerso, cominciando da quelli che sono neri, o che sono rosi dalle tignole, o uermi, secondo che uengono danneggiati; e massimamēte non essendo stati nettati alla Primauera. Onde essendo i vasi in piedi, & leuato il copchio di cima, si leuano anco da qͭl capo; poi che le api cominciano à lauorare le cera, & il mele; & poi seguono di man'in mano fin'alla bocca di sotto: laquale (come si ha finito di cauar'i faui) si riuolge di sopra all'aluearìo, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall'altro capo; essendoui però rimessa l'asse dināzi, facēdola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero è, che mi piacerebbono dui coperchi; l'uno steso di sopra al primo capo del uaso, che giace in piede, & l'altro fusse al secondo capo di sotto, percioche non occorrerebbe se non leuare quello di cima, & come fussero cauati i faui (essendo però riuoltata l'asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co i chiodi à uite, e si riuolgerebbe poi qͭsta parte vota in fondo, e qͭll'altra che si troua piena da basso, sarebbe riuoltata in cima. E à qͭsto modo si potrebbe cōtinuare d'anno in anno; come fusse castrato lo sciame, & sēpre cō minor'spaccio, senza che qͭsti alueari si potrebbono anco tenere piu tosto in piano, che in piedi al modo detto: pcioche nō solo terrebbono manco luogo, e nō ui sarebbe pericolo che fussero gittati p terra da gl'animali; ma ancora nō accaderebbe far loro altro, che chiuder'il buco dell'asse lunga, doue entrano, & escono le Api, & farne un'altro simile per ciascū coperchio: tenendo poi chiuso qͭl solo che fusse uerso tramōtana. Ma nō è la tacere in forma de' uasi, che tengono i Toscani, laquale non pur le api nō sono offese da gli animali, che facilmēte entrano ne gl'altri aluearì; ma ancora nō patiscono p cagiō del freddo grāde, & māco p il Sole al tēpo del grā caldo. I quali alueari sono come vna cassetta quadra d'assi, nō piu lūga di oncie uinti, ne larga piu di otto, & altro tāt'alta, hauēdo il coperchio che soprauāza l'asse dināzi in coltello, come sarebbono due dita, ilquale coperchio per lungo nō tocca detta asse dināzi per tāto spatio, che le Api da l'vn capo all'altro ui entrino, & escano a loro cōmodo. La qual parte fanno stare uerso all'austro, o al sirocco, & senza altri buchi. Serano poi insieme queste quattro assi cō le due teste, cō tai modi, che commodamente le possono leuare, & uindemiare i faui ad ogni lor piacere.

VIN. Dapoi che questi uasi sono da lodare, uorrei sapere ancora, a che fine alcuni uogliono i suoi di dui, & di tre pezzi.

GIO. B. Io non lodo molto questi uasi, & massimamente quelli di tre pezzi per non potersi ben serrare insieme, ancorche si adoprano le chiauette fatte a uncini di ferro, & nō meno pche si adoperano cō

la bocca aperta uerso il Sole, poiche è da biasmare; nondimeno costo ro che uoglion cauare i faui da i dui pezzi, leuā il coperchio che sta a tramontana, & l'acconciano alla bocca aperta, & dapoi profumano le api da quella parte, ch'è stata aperta con un straccio di tela impiastrato di sterco vaccino ben seccato al Sole, ilquale brucciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che ha il coperchio: onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti, quando è morbida la fabrica; & poi lo cógiógono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano; & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gl'alueari di tre pezzi, si cauano similmente il coperchio al uaso di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette, eccetto che non raccogliono ogni anno, se non la terza parte. E uero, che quando questi tre pezzi fussero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno uno, & mezo.

Modo migliore di tutti li altri per cauare i faui.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per uindemiare qualunque alueario quadro, o tondo, pur che habbiano il coperchio in cima, & senza esser offeso dalle punture di api. Lauato adunque prima il coperchio, si lega ben'intorno alla sua bocca quella de un sacco, & poi profumato di sotto, le api entrano tutte nel medesimo sacco, il quale slegatolo, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quanto li piace: & dapoi ritornato il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto, appresso alla bocca del uaso, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la uittuaria necessaria sin'alla primauera.

Vn'altro miglior modo di tutti gl'altri detti, uoglioui dire ꝑ cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni aluea-rio quadro di api non nouelle (il quale sia però ricco di faui) un'altro simile ma uoto: & ben herbicato di buone herbe, e che ha nel coperchio vn buco tāto grāde, tondo, quāto ui si cacciarebbe vna mano, acciochè le api possano entrare, come hā cōpiuta la fabrica di sopra, e fare de gl'altri faui di sotto, fin che passino almeno la metà nel uaso: & da poi, al principio di Settēbre, si leua qllo di sopra ch'è pieno, e chiuso il buco di cima del uaso di sotto con una scotella, o piatto di terra bē incollati, si caua tutta qlla fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato. Poi si fa ancora qsta bella inuētione al Febraro seguēte alle api sciamate nel tēpo del Maggio, o del detto Giugno auanti: percioche nō solamēte hauēdo copia di fiori, empiscono il uaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto; ma ancora, assai volte, le loro api nouelle ui si formano al tempo che si partono dalle madri,

dri senza sciamar'altroue, & esser raccolta con qualche disturbo, come si uede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottopor re alcun uaso alle api uecchie nel mese di Giugno, o di Luglio, si fa q̃sto officio al Febraro. Oltra che si fa anco alcune uolte da questo tẽpo cõ un secõdo uaso, benche, sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno, di maniera che sono tre un sopra l'altro; la qual cosa assicura maggiormente le api, che nõ possono patir fame d'ogni tem po dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poiche lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimẽto di quei faui, iquali si conseruano per conto del tẽpo. Et certamẽte q̃sto modo di cauar'ogni anno i frutti dalle api, è molto utile a i patroni, che li cauano tutti, & anco molto commodo ad essi loro, poiche non tanto non si disturbano nel ꝓfumarle, accioche si ritirino in vn mucchio molto serrato, o che suggano altroue, ma ancora si molestano, come si fa ꝑ l'ordinario nel cauarle parte de i faui, col tagliarli per mezo, o per lũgo, sforzandoli poi anco a racconciarli, & accrescerli, oue ro disperandosi alcune volte si partono, e uãno in dispersione. Ma sopra tutto auuertiscano i Guardiani alla prattica di quãto gli succede: perche facilmẽte potrebbe riuscir q̃sto piu all'uno che all'altro, e prouеder'alla cagione, che uieta tale vtilità, poiche l'huomo non debbe mai cessare a scrutiniare l'vna, o l'altra cosa, che sia migliore, & nel vero da'quì di pẽde l'imparare i moltissimi secreti nõ conosciuti da noi

VIN. Poscia che resto satisfato di questi discorsi, ui prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

GIO. B. Quantunque gl'antichi vogliono che le api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo non si può fare in Lombardia, come si fa in altre Prouincie doue sono piu felici pascoli. Et però sta bene che ci contentiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, fin ꝑ tutto Luglio ouer'Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, nõ piu di piu terzi cõ un coltello sotile, ben tagliente, lungo, & alquãto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, non se ne caui niente piu della metà; & quando fosse di manco somma, nõ si passi quel che porta la discretione. Vero è ch'io lodo maggiormente il sottoporre li alueari al modo che ho detto, poi che si caua tutta la fabrica.

Il tempo del cauare i faui.

VIN. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a confusione di tãta gẽte che amazzano q̃ste uirginelle, come hãno dui anni, ò piu ꝑ cauare una sol volta tutto il frutto loro nõ uolendosi cõtentare a leuarne ogn'anno una parte, & anco tutto; come hauete detto. Che se le tenessero almeno uiue sei anni, da un sol sciame ne discenderebbono (a farne solamente uno per sciame) non meno di sessanta quattro;

Essempio contra di quei che amazzā le api.

Ignorantia certamente molto grande, dannegiãdosi tanto, e poi vsan do questa crudissima crudeltà alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per uerità dourebbono pensare, se essi passassero per un bosco doue da gli assassini fusse loro domandato la borsa, il cauallo, & i panni fin'alla camisia & che dato loro ogni cosa, sentisse dirsi. Hora vi uogliamo amazzare, non rispono drebbono, che ui gioua il darci la morte poiche essendo ignudi non hauete utilità alcuna, ma lascian doci uiui, forse che un'altra uolta potreste spogliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudeltà il dar loro la morte alle misere api, poiche nõ è da dubitare ch'elle palesassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come dourebbe fare i detti spogliati, quando fossero lasciati andare. che sia benedetta la città di Ascoli, la quale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi uno sciame, mentre può mantenersi buono.

GIO.B. Voi non solo hauete detto dui belli essempi a tãti ciechi, non s'ingenaño di far qsta utile, & così lodeuole operatione verso loro medesimi, & di queste benedette api; ma ui sono ancora una infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per teneruene in grandissima copia. I quali, non per per conoscer gli speciali doni dati loro dal grand'Iddio, vengono suffocati dalla molta dapocagine loro.

VIN. Poiche mi hauete detto per quanti modi si possono cauar le cere, e i meli d'ann'in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far'il Guardiano nel raccoglier le api, quando sciamano, & nel cõseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

Ciò che debbe fare il vardiano al tēpo, che l'api sciamano.

GIO.B. Si come egli debbe comparir ogni giorno auanti le api, p souenirle in ogni occorrentia loro; così bisogna che sia diligēte ne' tempi che sono per uscir le nouelle dall'altre la mattina fin'alle uinti hore, per nõ sciamar piu tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re, & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della poluere, ò dell'acqua adosso, & le accompagni con ciembali, o con altri istromenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo a battere, o sonare pianamente; perche quanto il suono è piu grande, tanto piu s'inalzano; & essendo picciolo si pongono al basso. Et questo mouimento dell'uscir simili api, si conosce per tre giorni auanti, ponendo l'orecchia la sera appresso al buco dell'aluea rio, poiche si sente di dentro un gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'un'essercito di genti, & questo fanno massimamente quãdo sono per cõbattere con le straniere; Per il che come il Guardiano uede la mattina che uoglion'uscire p guerreggiar tra loro, le spruzzino subito cõ uin melato, o cõ latte fresco, ouer cõ altri licori buoni, accioche cõ quelle cose dolci, mitighino la ira loro, &

Ricordi per pacificare le api e per raccoglierequãdo sciaman.

ri-

riconciglino i Rè. Ma sciamando il nouo Rè, conduce le api all'arbo re frondoso ragunandole insieme a modo d'un roccio, o pezuolo di grappoli di uua ben legato. Et come sono appoggiate, habbia il Guardian preparato un'alueario stroppiciato tutto di dētro con herbe tenere, & odorifere, & dapoi spruzzato di buō uino, l'appresenti loro con tal modo, ch'elle vi entrino commodamente. E uero che può tagliare il ramo doue sono attaccate, & ponerlo pian piano con gl'animali medesimi bene spruzzati con buō uino, appresso alla bocca dello aluearío, il quale posta sopra vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso solamēte tāto che le api possano entrare per la bocca di sotto. Et com'è notte porti l'aluearío con quelle dētro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le api entrassero per qualche arbore cauo, ò fesso, egli meta l'aluearío bene stroppiciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuitate da quei buoni odori, entrino con satisfattione loro. Et quando si appoggiassero a qualche cosa non conueneuole, doue non si potessero hauere, sia legato in cima d'una pertica un cistello ouer'vn cauagnuolo di quei che si mettono al muso de' buoi, fatto di vimini, spruzzato di buō vino, ò d'altro licore dolce, il quale sia posto appresso allo sciame, ch'egli vi entrerà e poi si ponerà, a canto dell'aluearío. Auuertendo però il Guardiano, che quādo sono sciamate, & che per piu giorni piouesse, non manchi a dar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor uiuere, & far de' faui, altramēte mācarebbono, come piu uolte è occorso. Debbe ancora cōparir sempre il Guardiano innanzi alle api bē polito, & netto d'ogni brutezza, & nō hauer mangiato alcun fortume, o d'altro cattiuo odore; anzi debbe hauer'in bocca qualche cosa, che li faccia vscir ꝑfetto fiato. Percioche cō qſte cose, si farà talmente amare che elle si lascierāno maneggiar da lui al modo che vorrà, senza offender lo mai. Vero è, che alle uolte sono in qualche humore per fuggire, ò per uoler combattere fra loro per la cagion d'un cattiuo Rè contra d'vn'altro buono. Et però il buō Guardiano debbe esser presto a cercar il saluatico con la man'onta di melle (poiche è facil cosa trouarlo, per esser'hirsuto, fosco, & horrido) & ammazzarlo, & lasciare solamente il buono. Ilquale si conosce benissimo, per esser maggior di corpo, piu lungo di gambe, & con piu corte penne di quel che sono le api. Oltra ch'egli è piu netto, piu bello, piu risplendente, & piu morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le api sono in tal maniera uaghe di lui, che sono prontissime ad esporre la uita, per difenderlo da qualunque nemico lo uolesse offendere. Senza che li fanno qu ella seruitù, che non ui è lingua che la potesse esplicare.

Come si pacifica-no l'api, quando sono per combat-ter fra loro.

Debbe poi il Guardiano, cominciādo alla primauera, ueder gl'al-

ueari due, ò tre uolte sin'al Nouēbre (stando che nel uerno nõ cõuiē aprirli) & q̃sto sia fatto la mattina) essendo buon'aere) nettando tra i faui cõ una pēna salda, poiche ī q̃i luoghi nõ ui si può toccar cõ mani.

Appresso debbe egli cauar'i faui al fin di Giugno sin p tutto Agosto, & sempre nel pleniluuio per esser'all'hora anco piu pieni, perche quāto piu tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le api non potrebbono crescere il mele, il quale è il cibo per sostētarle nel verno, qñ nõ sono soccorse da' ministri cõ altri cibi di minore spesa.

Diuersi cibi per pascer le api.

VIN. A punto io era per domandarui, come si possono sustentar le api, quando non trouano cibi a loro conueneuoli.

GIO.B. Alcuni huomini per pascer questi animali ne' tēpi freddi, li preparano dell'acqua alquāto calda, nella quale essendo dieci libre, ve ne põgon'vna di mele, & poi la dāno loro di giorno in giorno accõmodata ne i canalli innāzi gli alueari, secõdo che la uan leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, ò di segala, ouer di castagne, le quali, per essere alquanto dolci, sono mangiate uolentieri dalle api, & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar'il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melina, la quale uien fatta dell'acqua, che si adopra nel lauar'i sacchi, & i uasi dopo che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora põgono dieci libre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco (& quel piu, & meno alla rata) e come sono cotti, li fanno in tante schiacciate, ò fugacciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra a le assi, & di queste le api si cibano di giorno in giorno.

Altri p sustentarle, accioche nõ decipino i loro meli pigliano del l'vua passa ben matura. & a peso tāti fichi de' migliori, & pongon queste due cose nel uino cotto (detto d'altri sapa) al fuoco, e come sono alquāto cotti, ne fanno similmēte tāte schiacciate, & le commodano appresso a gli alueari di tempo in tēpo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimente pigliano una quantità di moniache secche pestate benessimo cõ vn'oncia di mele p libra, & poi p ogni libra di q̃sta mistura, ne põgõ quattordici, o xv. d'acqua a bollire, laquale, com'è calata una libra, o poco piu, la cõseruā in una olla, o altro uaso di terra p darla poi a poco a poco alle api ne i canali, secõdo che la leccano.

Altri poi, per piu breuità, non solamente pestano dell'uua passa bē matura con buon uino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle api ne i canali, ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VIN. Voi mi hauete detto tāti modi, che se fussero palesi a molte genti, non lasciarebbono morir di fame questi animaletti, & conseruarebbono il mele, che li uien mangiato innanzi che muoiano.

GIO.

GIO.BAT. Bisognerebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M.Bartolameo Cücco, che mena si lieta uita nell'agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, nō solo fa tuttodi notomia di cibi per pascer maggiormē te la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle cannellette di canna, ò di sambuco, ò di ferro, ouer di piombo, & le accommoda talmente che le api nō si annegano mai nel bere l'acqua, ò vino, ò latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro; & dà questi cibi inanzi al leuar del Sole, & la sera alle uintitre hore: poiche in questi tempi si pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangino il sale.

Volendo poi questo nobil'intelletto aumentar il poco numero delle api uecchie nel vaso vecchio, dice, che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli, accioche le api nouelle uscite di fetura, non sciamino, per qł lo anno; perche non hauendo Duce; è forza, ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, sin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

VIN. Quai modi si debbon'osseruare nel comprar'i sciami ?

GIO.BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza fin non è passato Gennaro, poiche sono fuori de' pericoli; ma si piglino ancora più giouani che si può, & che gli aluearì siano ben pieni di api risplendenti, & torli piu tosto ne i luoghi uicini, che ne i lontani: percioche, quanto più sono pigliati di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue hā da stare: & anco per la mutatione dell'aere, per la diuersità de i pascoli, senza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini; lasciandoli poi riposare tutto il giorno, & infundendoli buoni licori, & facendoli buona guardia per tre giorni almeno accioche quando fossero per fuggire, si fermassero col sonare dolce, con la poluere, ò con ripari di buon uino, ò con altre cose, come si vsano in tali casi. Oltra che lodarei si tenessero chiusi i buchi con tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tempo.

Quai sciami si debbono cōprare, et come si debbono portare, et accommodare.

VINC. Come si può maneggiar le api da tutte le hore di giorno, & non esser'offeso niente da loro.

GIO. BA. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare uolte offendono, se prima non sono prouocate nel toccarle, ò p sporchezza, ouer p qualche cosa putrida; nondimeno per assicurarsi, pigli una maschera, con due luci acconcie a i buchi degli occhi, & ponēdola sopra la faccia, cō un pāno inuolto al collo, & intorno alla testa, che hauēdo anco coperte le mani co i guāti, le potrà castrare, vedere, e raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer'un capuccio di tela cucito ad un ferro tondo sottile che

Come si possono maneggiare le api, senza essere offesi da esse.

cir-

circondasse tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto della fronte fin'al mẽto, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali ferri fusse fatta una rete di rame sottile, & co i buchi piccioli; pche con q̃sto retesino, l'huomo non sarebbe nõ pure molestato dalle Api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VIN. Desidero che mi ragioniate ancora de gli officij maggiori, che fanno le Api in ogni tempo.

Gli officij, che fã no l'api.

GIO.B. Tãta è la riuerẽtia che elle portano al loro Rè, che non pur esseguiscono quanto a loro è commesso: ma ancora uiuono nella loro habitatione a modo d'un monasterio di sante Monache; hauendo tutte una medesima uolontà, una uera conformità, & vna stabilissima unità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo, che fanno i ualenti huomini nelle grã fabriche de' palazzi, o delle fortezze. Poi che alcune racolgono da' fiori la rugiad a, & la portano a quelle api, che oprano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la temperano cosi bene, che facilmente fabricano le loro cose. Altre non mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altre sono diligẽti nel tenere netti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati cõ loro sterco, poiche in tutti i tempi che uanno fuori, sempre si purgano tutte quando uolano per l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non ui entri alcun'animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stan'appresso al Rè, come sergenti, & essecutori dellla giustitia; castigando le api otiose, che sono uedute da lui, secondo ch'egli uà intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tempi scacciano ancora i fuchi, che non lauorano mai, & no mancano a diuorar'i meli. Poi oltra che alcune sono sollecite a portar fuor de gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Rè non lo muouono niente, anzi che stando tutte molto di mala uoglia, gli giacciono adosso l'una sopra l'altra; facendo un certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. La onde, se'l Guardiano non è aueduto a leuarglielo di soto, morirebbono di fame più tosto, che abbandonarlo mai.

Il conoscere le api amalate, & come si sanano.

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato la gran prudentia di queste benedette api, ui prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalate, e con quai rimedi si possono sanare.

GIO.BA. Si conoscono essere inferme, qñ mutano il colore lucido nell'oscuro, & uederle anco macilẽte, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano, & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettando che le altre api portino loro il cibo, secondo che costumano frà esse: ma si conoscono maggiormente, qñ sono portate in qnalche somma morte fuori de gli alueari. Et p tanto,

come piu tosto il Guardiano è chiaro di queste cose, ꝑfumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cannette fesse per mezo, o piu tosto dia loro del uino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme, poiche questa cōpositione sarà loro di maggior soccorso. Ma amalandosi alla primauera, per hauer patito gran fame nel uerno, & hauer mangiato poi dei fiori de gli olmi, ò d'altri primi arbori cattiui fioriti, il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di uin buono; ouer dia loro dell' vua passa pestata con rugiada, & stemprata, col uin brusco: & parendo li anco dar lor dal rosmarino certo nell'acqua melata, e com'è fredda, la pone dinanzi à gli aluearì ne i vasi ben'accommodati.

VIN. Hauete uoi opinione che le api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fanno alcuni altri animaletti?

Opinioni del concipr l'api.

GIO.BA. Non pure tutto il mondo hà sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corruttione, ma nō è da credere ancora che non siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime si concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per virgini, & amatrici della virginità, maggiormente lo dobbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartoldmeo Vitali, lequali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendo morta quella di dieci anni nel 1558. & posta nella cassa vgual'a terra con l'arca sopra, & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici ui furno accommodate talmente, che stanno non in schiena, ma in fianco, a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa & raccōciata l'arca dopo tre, ò quattro giorni ui entrarono le api a poco a poco per una fessura del muro attaccatoui, che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono frà mezo le dette Vergini: di maniera, che moltiplicando si stantiarono queste fra la detta cassa, & la superficie dell'arca fin che un fulmine alli 29. Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quantità di faui ricchissimi di mele cosi intorno a i detti corpi, come dalla somità della cassa fin'alla superficie dell'arca, quel Curato uolendoli leuare, il Reuerēdissimo Vescouo, vdita all'incontro la dotta oratione dell' Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle uergini, pose questa differentia in tal stato, che tutta la città ne restò satisfattissima. Et però da questo cosi ammirando caso, non solo si amo certi che la api sono

Caso notādo che l'api sian virgini.

no p natura sempre virgini, & che amano grãdemẽte le psone dotate di qsta cosi eccelsa uirtù, ma che volontieri habitano ancora cõ la corruttione de' corpi loro, poiche l'apprezzano come odore soauissimo.

VIN. Dapoi che mi siete stato cortese nel narrarmi qsto cosi marauiglioso accidente, ui prego parimẽte che mi diciate gli ordini, ch'osserua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle Api.

Ciò che va fatto di mese in mese per beneficio dell'api.

GIO.B.M. Bartholomeo come huomo prudente in tutte le sue attioni, non solamente sà molto ben quando han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperientia che egli hà nel gouernare le sue api, e talmente informato di quanto conuien far loro di mese in mese, che forse tra noi non hà pari. Il quale cominciando nel mese di Gennaro, non fà loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno, & è diligente che non siano molestate da i nemici loro, ò da i mali tempi, che all'hora ui occorono.

Al principio di Febraro non solo egli profuma le api legiermente con buoni odori accioche si sueglino, & si rinforzino, ma ancora apre ciascun uaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flusso, tende a sanare. Cauando non meno se ui sono aragne, tignuole, o altri nemici, che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abondante di faui, & le api poche (stãdo che si sfreddiscono) si aragnano, & si vermano, netta gli prima i faui, & poi chiude benissimo gli aluearì, lasciandoli cosi fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flusso, che facilmente viene alle api, che mangiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de olmi, & d'altre sorti cattiue, che all'hora fioriscono; soccorrendole di buoni cibi fin che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d'Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i gusci piccioli, delle quali sono venute fuori le Api nouelle, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindeci giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et uedendo qualche vaso, che habbia piu di dui Rè nouelli, amazza i superflui, eccetto il uecchio, ò che siano dui.

Nel mese di Maggio, non pure è diligente nel raccoglier'i sciami nuoui di giorno in giorno, & accommodarli talmente che non fuggano; ancora essendo piouoso il tempo egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel far parte delle cose; ch'egli fà di Maggio, uede anco nel fin del mese se ui sono uasi uecchi, c'habbiano sciamato, e che sian pieni di mele, ne caua i dui terzi, e alcune

cune uolte sin'à i tre quarti, poiche l'api hãno tẽpo assai, da riempirli. Senza che ritornando alcuno sciame nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia una parte d'vn fauo quasi maturo da un'altro uaso ricco di faui, & l'accõmoda in tal maniera di dẽtro, & in cima di q̃sto; che accortosene le api, subito ui si accostano, & più non si partono.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, o dieci giorni, prohibisce che le api, che non hanno sciamato sin'hora, non sciamino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso ui è anco vaso alcuno, dal quale si siano partite tutte le api, o almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che ui si trouano. Oltra che scaccia con facilità tutti i fuschi doue sono, col cauare una sponda dal uaso, com'è sparito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la ri mette al medesimo luogo, & la mattina seguente, ricauatola, ui uede, sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene non amazzarli piu tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro fetura, per esser quelli piu grandi, & piu ben pasciuti.

Ancora, dopo gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di uno in vno, cominciando a uindemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi poiche ui è il miele maturo; & fa a questo modo.

Aperto prima l'aluearío col fumo in mano, egli sumica, & scaccia le api, accioche possa meglio ueder i faui, & poi considera quattro cose. La prima, che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancora che le api nõ siano in quãtità) egli ne caua i dui terzi; ma essendo mediocre, ò mãco; leua cõ discretione secondo che si troua quel più, & meno. La secõda se l'api sono di molto populo, & i faui alla rata, egli fa la uindemia morbida; percioche hauendo elle tẽpo commodo, riempiranno il vaso innanzi che'l freddo sopravenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, o almeno più della metà, egli ne caua nõ manco di mezi; leuando sempre i più uecchi, o per lungo, o p trauerso, ouer dall'un capo l'altro, secõdo che occore, lasciãdo però nuoui setati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d'api; & di faui maturi, egli ne caua sin'i tre quarti; ma ritrouandola solamente habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, o molto poca. Non uolendo imitare molti ignoranti; i quali, per la troppa auaritia, non pure cauano dalle pouere api assai piu somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte uolte muoiono di fame nel uerno; ma ancora (ch'è peggio) se amazzano il secondo, o il terzo auno al piu, secondo che piu tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauẽdo egli cominciato a castrare i sciami che ho detto di Luglio, vindemia anco sin'agli otto, o dieci di questo quelli che nõ sono stati cauati, & che hora sono a ꝓposito di leuare;

osseruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembte, egli netta bene i vasi al modo solito, & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, nõ solamente non l'amazza, come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le Api leggiermente con una scopetta bagnata nell'acqua mellata, o nel late, quando le ha ridutte unite col profumo. Onde come uedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del uaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi piu uicini: di che essendo uedute humide di questi licori, non le scacciano, ma più tosto l'accettano. E se per caso non fussero riceuute uolontieri, egli ritorna a spruzzare talmente l'una & l'altra parte, che finalmente si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempiuto il uaso di modo, che le Api nõ possano cibarsi nel uerno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che ui si troua; lasciãdo poi in libertà quelle pouerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre, egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto che il uede di dentro; & ritrouandoui sporchezze alcuna, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aborriscono; Proueddendo parimente che le pioggie, le neui, e i uenti non le nocino, come accade spesse volte, quando non sono ben coperti gli aluearì.

Vltimamente nel mese di Decembre, egli non fa altra cosa a i vasi, nè alle Api, ma solo prouede loro de' cibi; come fa anco di giorno in giorno nel mese di Genaro, accioche non patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato a sufficientia, sarà bene che cessiano; & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO.BA. Io ui aspetterò adunque molto uolontieri.

IL FINE DELLA XV. GIORNATA.

PROEMIO SOPRA LA XVI. GIORNATA

Dell'Agricoltura.

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nella quale si tratta de' Caualieri, ò Bacchi, ò Vermi, che fanno la seta.

PIV, e piu volte fra me stesso considerando cō quel poco lume d'intelletto, che per mera gratia di Dio mi trouo hauere, sopra la natura de' Vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Caualieri, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali fatti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono la seta con sì marauigliosa industria. Et come non hanno gloria, & nobiltà questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singulare artificio loro fanno apparir gloriosi, e nobili nella prospettiua del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamenie s'adornano, & si fanno risplendenti? Per la industria veramente di questi animaletti, non vediamo tutto il giorno nobilmente addobbati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della miltia, i Prencipi di ogni potentia, & finalmente i grands Prelati con le loro chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che à tutti coloro che volontieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore.. Percioche, sì come i lini, & i canapi vengono dalla terra, & le lane dalle pelli de gli animali per

sup-

supplire alle necessità dell'huomo, così la seta sole per honorarlo: è produtta in pochi giorni dalla bocca de' Caualieri in vn sol filo, ilquale nondimeno è ordito con sì mirabile arte, che non se ne troua pur vn solo, ò rotto, o fallato, o disuguale; ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta, quando insieme con l'altre è inaspata. Oltre che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerui, senza vene, senza scaglie, & senza interiori: si come ancora si veggono esteriormente priui di corna, & medesimamente di denti, di vnghie, di spine, di pelli, di occhi, o di orecchie; & in poco piu di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro, si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, col mutarsi quattro volte di spoglia. Vltimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta, forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte inuilita, mentre che infiniti scelerati vogliono ambitiosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, a dodici giorni, vscendo di pregione; i Caualieri si trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni vtili discorsi fatti da i nostri Gentil'huomini nella villa del Borgo di Poncarale intorno al modo di gouernarli, accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi a pieno. Et i discorsi sono questi.

DEL-

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XVI. Aggionta.

Nella quale si tratta del nodrire i Caualieri, che fanno la seta.

ESSENDO montato a cauallo M. Vicenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro, secondo il solito & hauẽdo incõtrato una quãtità di donne, che portauano da piu ville grã copia di galette, o bocciuoli di seta per vẽderle ĩ Brescia; pẽsò di pregarlo, che per quel giorno nõ si parlasse d'altro, che di questa cosi vtile professione; Onde smõtato, & fattosi l'vn l'altro le solite accogliẽze, si ritirarono, andando piã piano ragionãdo, nella saletta della terza colõbera nuona: & postisi prima a seder dirimpetto alla finestra, che guarda uerso Tramontana, per goderui maggiormente il fresco: il Maggio, desiderãdo di dar principio a questo suo desiderio, cominciò, dicendo.

Quantunq; a noi Bresciani non sia ancora l'vso di tener tanta somma di caualieri, quãta tẽgono i Veronesi, i Vicẽtini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani; nondimeno, perche di anno in anno si uede che và cresceẽdo; mi sarà carissimo, che uoi M. Gio. Battista mi ragioniate cõ quali modi migliori si possa aumentar'il gouerno di questi animaletti.

GIO. B. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa, che di maggior contento mi potesse essere; percioche non solamente questa professione è molto cõueneuole a tutti gli homini, che stanno in uilla: ma ancora è dignissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, ò gran Signor che habbia moglie, figliuole, donzelle, & seruitrici; poiche q̃sto gẽtil'essercitio è piu proprio a tutte le dõne, che a gli huomini; La onde si come uoi uedete, ch'in questa uilla sono grã quãtità di mo

ri piãtate nelle ripe delle strade per non occupar'i cãpi, & che quasi tutte le famiglie de' nobili, e de' cõtadini si dilettano di tener buon numero di q̃sti animali cosi spero, che non verrà molto tẽpo, che non si faranno in q̃sto paese minori facende, di quel che fa ciascũ di q̃i che hauete nominato; ꝑcioche essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori, de i quali (secõdo che crescono fin'a i quattro anni) sono poi strapiãtati i piu belli ne i luoghi, che piu son a ꝓposito; che altro si può sperar, se nõ che q̃sta industria, sia ꝑ andar di anno in anno aumẽtãdo? Et veramẽte q̃sta cosi grande vtilità, douerebbe esser'accettata in molti paesi d'Italia: che nõ l'apprezzano; cõciosia che può esser essercitata in tempo, che l'agricoltura nõ ha cosa importãte da tenere occupati i lauoratori suoi; & non va molto da fare nel nodrire q̃sti animali, fuor che gli vltimi dodici, o quindeci dì, quãdo son ꝑ affrettarsi nel far la seta.

VIN. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO.B. Vi sono alcuni superstitiosi, che ogni anno mettono in couo queste oua il Venerdì Santo, & non cõsiderano che'l piu delle volte fallano grandemente; perche quando la Pasqua vien'innanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tanto questi animalini patiscono fame, per non hauer i mori produtte le foglie, quanto che muoiono assai volte per li freddi, che per l'ordinario occorrono da quei tempi. Et ꝑ questo non si dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o uinti giorni d'Aprile; percioche oltra, che non sarebbono sottoposti a quei freddi; ritrouerebbono ancora che i mori haurebbono produtte le foglie. Onde facendo questo, non occorrerebbe andar mendicãdo le cime delle ortiche, i cuori de gli spini, le foglie de gli olmi; o altre sorti di cibi saluatichi, o domestichi, ꝑ pascere questi male auuẽturati, finche i mori hauessero gittato fuori la loro conueuiente pastura. Che certamente, dapoi che questi ciechi nõ hã giudicio di conoscere questo si notabil fallo, douerebbono almeno pigliar'essempio da q̃sti arbori, i quali nõ mandano mai fuori le lore foglie, fin che tutti gli altri non sono ben fronduti. Ma se pur'alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, o quindeci dì piu tosto dell'ordinario, ui diano dello sterco fresco nella Luna nuoua di Febraro, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudentia di questo cosi singular'arbore; e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO.BA. Douendoui poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe

porre

porre in couo sotto al capezzale, che dormẽdo si tiene sotto al capo o fra le mamelle delle donne (quãdo però sono monde dalle loro infir mità) o in altro luogo a proposito, come diuersamẽte si tẽgono al caldo, accioche nascano; dico che sempre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o piu tosto della Spagnola, o Calabrese; pcioche, si come di queste due sorti, la Spagnola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli: così la Calabrese, per produrli più grossi; fa generare anco maggior quantità di seta, & stanno più gagliardi ne i mali tempi. Auuertiscasi però che tutte le semẽze non passino vn'anno, & che siano posto a far nascere da i quattro fin'a i dieci giorni della Luna: per cioche, facẽdo la seta intorno a i quarantacinque, la produrãno, quando si trouerà potente; onde i bocciuoli, o gallette saranno più grosse, più dure, & più fine di pelo, che non saranno tutte quelle de gli altri tẽpi. Et per contrario nascendo questi animaletti quãdo la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla uedere, e quasi impossibile che nõ restino sempre deboli, & male auuẽturati. Ma perche pochissime psone pongono i barbelli, ò bigatti a far le oua sopra le carte, per farli poi giuso senza molestarli in modo alcuno; mettono sopra i panni bianchi di lino; onde se li debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon uino bianco: & posti al fuoco fin che sono alquanto caldi, gli fanno cader sopra d'vn'altro panno netto con una scopetta, ò con altro modo, ilquale essendo legato di sorte, che le oua stiano adagiate; lo pongono fra di dui capezzali di penna alquanto fatti caldi; onde secondo che nascano i caualieri, gli leuano con le foglie te de' mori, & li ripongono sopra un'asse prima stropicata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Il tempo migliore del far nascer ca ualieri.

Altri mettono q̃ste oua in altre cose, & specialmente alcune donne (come ho detto) fra le lor mamelle; & come sono p nascere, le pongono in una scatola sopra la carta bianca, & poi sopra loro dell'altra netta che habbia de' buchi spessi, e così larghi, che ui possa passare un grano di melica; onde mettẽdoui sopra delle cime fresche di mori, secondo che i caualieri nascono; passano per li detti buchi, si attaccano a q̃lle fogliete, & così di mano in mano gli leuano, & pongono sopra una tauola facendoli star mẽtre che sono piccioli, allargandosi poi secondo che uan crescendo in grossezza, per quanto si uede il lor bisogno.

Vi sono parimẽte altri, che prudẽtemẽte pongon queste oua nel uino buono tepido, innanzi che si mettã in couo, & subito che i buoni sono andati al fondo, & i tristi rimasti in cima leuano quel uaso da un lato a poco a poco, finche le oue cattiue cõ tutto il uino siano uscite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole bẽ diste se sopra un'asse à proposito, & li coprono con un panicello sottile, o cõ fo-

glie di carta, accioche non siano trafitti dal suo calore; e come sono asciuti, gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, nõ pure questa inventione fa che gli animali escono di tal fortezza che non temono così il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel vino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legitimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltra che i deboli tardano al nascere, all'andar'alle mute, & al far la seta più de i forti; sono anco i primi che si amalano, & che infettano poi i detti buoni.

VIN. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto, che nell'acqua tepida, come fann'alcuni; percioche in questo restano deboli, e nascono malamẽte, ma ho per fermo, che meglio sarebbe ametterle nella maluagia, o almeno nella vernaccia vecchia.

GIO.B. Questo separar la semeza buona dalla cattiua, ci fa ueder, che de qui depende la salute dell'alleuare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmẽte fortificati dal uino, che sono per soppor tar qual si uoglia sorte di mal tempo, & anco per caminar di giorno in giorno uniti tutti a vn tẽpo alle mute, & fin'al produr le loro gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Dottor M. Giulio Calzauelia, cauato dalle leggi che fece Ligurgo alle dõne, che lauassero i fanciulli, subito partoriti, nel uin perfetto, poi che sarebbono fortificati benissimo & non lauarli nell'acqua come faceuano. Onde hauendo gittato le oua de i caualieri nel uin buono, non ci son morti più di dua, o di tre per cento.

VIN. Come ui pare, che uogliano esser le stanze, doue si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti.

GIO.B. Bisogna primamẽte, che tutti i luoghi doue si hanno da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in sito asciuto: & poi talmente accõmodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secõdo che piacerà a'gouernatori, & se ue ne sarà da tramontana, & dall'austro sarãno molto a proposito nel grã caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di serraglie di asi, di uetriate, o di tela sottile bẽ bianca, ouero di carta nuoua; accio che quando tira uento, o pioggia, o che'l tempo è molto humido ouero che fà freddo: si possano tener ben serrate. Perche quãdo si mancasse di questi prouedimenti, non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età, facilmẽtre morrebbono. In oltre bisognarebbe hauer'ciascuna finestra tesa una rete alquanto spessa, accioche quãdo fussero aperte le impennate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini, & altri nociui uccelli, che li mãgiassero. Nè ui si lasci entrare ne galli, ne galline, perche in tal maniera si empirebb-

rebbono il gozzo, che ſtarebbono per crepare. Oltra di ciò s'auuerti ſca di tener bē netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, ò feſſure, doue i grilli, le lucerte, i topi, & altri ſimili animali poſſano naſconderſi, per amazzar poi di notte, ò di giorno queſti puriſsimi animali, che in modo alcuno non ſi poſſono difendere.

Preparato adunque queſti luoghi ben'accommodati più toſto ſopra un palco, ò vna uolta che in terra, biſogna fornirli di paloni lunghi, & forti; & porli in piede co i loro trauerſi cacciati ne i buchi fatti co i ſucchielli, ò come diciamo triuelle, alti l'un dall'altto non meno d'un braccio, & lontano da i muri tanto, che ui ſi poſſa andar'attorno habilmente. Sopra queſti trauerſi, ſi mettino poi le tauole di aſſe a propoſito, di mano in mano fin doue ſi può commodamente aggiugnere per nodrir'i caualieri. E ben uero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & coſi le ſtuore, ſono aſſai migliori; percioche non ſolamente ſono di menor ſpeſa, & piu leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quando più non biſognano; ma ancora queſti animali ui ſtanno più ſani, & più commodi che non fanno nell'altre ſorti. Debbeſi però ad ogni ſorte di tauole metter le cantinelle di legno inchiodate attorno attorno, che ſiano larghe quattro dita, accioche i caualieri non poſſano cader ſi facilmente in terra, come aſſai volte cadono quando non ue ne ſono. Ma forſe ſarebbe meglio fare, come alcuni oſſeruano, i quali pongono la prima tauola da baſſo larga tre braccia, la ſeconda due, & mezo, la terza ſolamēte due, & la quarta non più di uno, & mezo; Percioche a q̄ſto modo, cadendo i caualieri non ſi potrebbono far'alcun male, come quelli, che leuandoſi da una tauola, caderebbono nella più proſsima ch'è piu larga. Ma che tutte ſiano ben nette, & quando ui ſi porranno caualieri di ſpruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche ſi compiaceranno molto di quei buoni odori.

VINC. Quante uolte ſi debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & da quali hore?

GIO.B. Due uolte, per l'ordinario, un ſi dà; cioè alle dieci hore, & alla ſera; creſcendo poi di tempo in tempo, ſecōdo che gli animali s'ingroſſano ſin'alla quarta muta, che all'hora biſogna darne loro, la mattina, a nona, & la ſera, & abondantemente (ancorche ui ſiano alcuni, che arriuino alle quattro, & cinq; uolte) percioche, eſſendo uenuti a q̄lla groſſezza, che poſſon venire; mãgiano aſſai più del ſolito, p apparecchiarſi a cōcipir la ſeta, & poi per affrettarſi a partorirla. Auuertiſcaſi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche eſsi ſi ritrouano deboli. Et per uerità ſono ben'auēturati quei caualieri, che ſono gouernati da perſone

ben prattiche in questa professione: percioche, non solo non gli abbádonano mai tutto'l giorno, & gran parte della notte, accioche non siano offesi da molte cose cõtrarie, cõe ne occorrono d'hora in hora, & masimamente quãto piu si ritrouano grossi; ma ancora vsano ogni diligentia per non toccarli, se non poche volte, con le mani, & sempre cõ molta discretione: percioche quanto piu sono toccati, tãto piu patiscono, come quelli che sono teneressimi. Onde quando li mutano, o nettano, i pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie & a quel modo li portano cosi sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. Et però non è marauiglia se ne pericolano alle uolte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di ueste dura.

VIN. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe osseruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccoglierla, & anco nel conseruarla che non si riscaldi, o non si marcisca.

GIO.BA. Mentre che sono solamẽte nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tanta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangino: Dapoi si osserua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscono. Ma quãto al raccoglier le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate, ò per rugiada, o per nebbia, o per conto della pioggia: anzi si debbono più tosto raccogliere quando sono asciutte dal Sole, separandole anco innanzi che si spargano sopra le teuole da tutte le cattiue, & da i frutti loro; poi che da queste due cose patiscono non poco questi così teneri animali.

Raccolte adunq; le buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son poste in luogo à terreno, che stia ben chiuso, & fresco: Et auertiscasi sempre di nõ dar mai la foglia a gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, ò quindeci hore: ma meglio sarebbbe a darla il secondo giorno, & massimamente ne i primi tempi, quando ella si troua tenera: perche quãto piu si ritroua verde, tanto piu è atta a fargli infermare.

VIN. Dapoi che m'hauete detto solo quel che si può far facilmẽte ne i buoni tempi, vorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare quando le foglie vengono bagnate dalle pioggie, che qualche volta durano un giorno e dui, & piu ancora di continuo.

GIO.B. Certamente ch'egliè gran dolore a coloro che ueggono q̃sti casi strani; nõ sapẽdo, nè potẽdo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben prattiche di queste cose così contrarie; sapendo che la foglia buona posta (come ho detto) in

luogo

luogo fresco si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'hauer ne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auan ti. Et oltra che non mancano ogni giorno di uoltarla, & mouerla una & due uolte, & anco di piu, se cosi è bisogno, accioche nõ si scaldi, & subolisca; quando veggono che'l tempo minaccia pioggie, sono solle citi a raddoppiare huomini, che ne raccolgano in quãtità, & fan masi mamente questo, quando i caualieri mangiano assai dopo la terza & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne'i tempi detti; cosi non si curano d'hauerne in abondantia quando i caualieri dormono, & si mutano; percioche allhora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfato a pieno, se non mi dite come si debba fare, quando le pioggie soprauengono all'improuiso, & che nõ essendoui foglia raccolta, è forza raccoglierla cosi bagnata, & ciò biso gna fare non solamente per vn giorno solo, ma per molti & molti an cora, secondo che non cessa di piouere.

GIO. BA. In questi casi cosi strani, i prudenti gouernatori si sforza no di schermire con essi loro. Et però inanzi che comincino a racco gliere le foglie, scuotono quanto piu possono gli arbori, o almeno i ra mi, accioche l'acqua grossa cada in terra: & come le hanno raccolte, & portate a casa piu tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche mag giormente stiano sospese, subito le distendono sottilmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltre, sopra altre cose a proposi to, doue tiri uento: non mancando di riuoltare spesse uolte, fin che si possano dare i caualieri: Ma se la fame loro insta, asciugano almeno qlle prime che bastano a cibarli, cõ i panni netti, & caldi d'una in una; o piu tosto le portano in luogo ben chiuso, & la pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano, le portano di mano in mano ad essi, fin che le altre si stanno asciugando; & a questo modo ristau rano i caualieri, fin che'l tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quãdo pioue di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra in len zuoli, & le uentolano, sbalzandole piu uolte in alto, & ripigliandole fin che sono bene asciutte; ma ancora accortamẽte lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno innanzi, o de gli altri, che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andareb bono tagliati, li leuano, e portan a casa; onde hauendoli primamente ben crollati, & asciugati, danno lor quella foglia per buona, fin che'l tempo si accommoda.

VINC. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la fo glia migliore, & quali si debbono rifiutare.

GIO.B. Non si può fallare a pigliar sempre la foglia di quei mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili, & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque; percioche quāto piu questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano questi ne i terreni grassi, tanto piu ꝓducono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina, & indeboliscono talmente i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si amalano, & muoiono. Et però nō sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o ne i le possessione, o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destruttione de' caualieri, & assai uolte la total rouina de' poueri contadini che le hanno a pagare. Auuertendo che generalmente la foglia di mori vecchi è piu sana a i caualieri, che non è quella di giouani.

Poi non solamente si piglino sempre i mori che ho detto, ma piu tosto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri (ancora che tra noi fin'hora ue ne siano pochi) perche questi producono miglior foglia che i paesani, per esser piu minuta, & piu soda. Vero è, che quando si potesse hauerne de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono tutte le altre sorte nel produr maggior quantità di foglie, lequali oltra che manterebbono molto robusti i caualieri, farebbono far loro anco la seta in tutta perfettione; ma bisognarebbe darli questa, & le altre sorti cosi quando si comincia a pascerli, come in tutto, quel tempo che mangiano, altramente chi la cambia, non è marauiglia se quelli patiscono, & muoion assai volte. Et perciò si douerebbono inestare i bianchi, mentre che sono piccioli, questi neri a canello, & alla primauera, come a pieno ui dissi il quinto giorno.

VIN. Che opinione hauete uoi circa al tener neti i caualieri? Percioche vi sono alcuni che li nettan'ogni dui, o tre giorni, altri ogni settimana solamente, & altri non ui fanno altro finche non hanno passato le tre, & quattro mute.

GIO. B. Ho sempre veduto lodare il tenersi netti, & massimamēte dopo la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneggiarli) poi che questi animali si cōpiacciono piu tosto di giacer sopra le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo, che di stare sopra lo sterco loro, che rēde sempre puzza col tristo odore appresso del letame. Et che q̄sto sia uero, gli eccellenti gouernatori, nō pure spesse volte profumano d'incēso, di lardo di porco, & anco di salciccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tēgono i caualieri, ꝑche si allegrano molto, & si sanano quando sono infermi, ma ancora nō sopportano, che alcun'odore cattiuo vi entri, o altre cose che rendano

dano fetore. Ben'è vero, che son'in errore color, che dicono, che l'aglio i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori riuocano; anzi che se ne cõpiaccino qñ massimamẽte i ministri cominciano a mãgiare mentre che sono piccioli, & che frequentano di tempo in tempo.

VIN. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurina, come alcuni pochi fanno sempre così?

GIO. B. Non è dubbio alcuno che questo modo è piu a proposito per nettarli d'ogn'altro, percioche, leuando di foglio in foglio, doue son'i caualieri col letto sotto, e riponẽdoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti, che allhora saranno leuati.

VIN. Vorrei saper'ancora quãte uolte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno adormentati, & se si debbono leuari gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO. B. Perche tali animali non si mutano se nõ col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro uolte, il qual dormire dura piu, & meno secondo che'l caldo punta, o nò; & che la foglia sia buona, o morbida, o altramẽte conditionata. Auuertendo, che quãdo dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali nõ dormono con essi; come hanno mangiato vna uolta, o due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & i quindeci giorni così) creparebbono tutti, innanzi che giungessero a sei, ouer'otto pasti: Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia, quanta che possono viuere parcamẽte, fin che cominciano a dormire il loro tempo. Et questo disordine del non conuenire tutto ad un tempo circa alle cose della loro natura, procede perche sono diuersamente nati, quanto alla fortezza; & alla debolezza. Che fussero poste le oua nel uino (come ho detto) o in altro buõ licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

VIN. Desidero parimẽte, che mi diciate qñ i caualieri son'in esser p partorire la seta, è nõ meno il modo che si tiene, p condurli a farla.

GIO. B. Fatta la quarta muta, cominciano dapoi tre giorni a mangiare ogn'hora piu fin che si ueggono tralucere tutto'l corpo, & mostrare assai uolte dalla bocca il filo di seta c'hãno nel uẽtre, e qñ sono p partorirla biãca, hãn'il corpo come d'argẽto; & essẽdo p farla gialla, l'hanno a modo d'oro, & piu essendo p partorirla uerde, o rãciata l'hãno di qll'istesso colore. Onde ritrouãdosi benissimo satolli, si drizzan'a cercar qualche cosa a lor ꝓposito p attaccaruisi, & ordirui sopra di man'in mano la lor seta: serrãdosi ciascuno nel suo bocciuolo

o gal-

o galetta, che a poco a poco formano in dui giorni, o poco piu. Et però, all'hora nõ bisogna esser lẽti ad apparecchiare intorno alle tauole delle scope, delle ginestre, delle felici, de i sarmenti di uite, de i rami di quercia, di castagna, & d'altre cose, che diuersamẽte si costumano, ma che tutte siano sempre bẽ secche; perche altramẽte quãdo uenisse pioggia, si rinuerdirebbono, & danneggiarebbono simili animali: cõ la lor humidità. Bisogna poi essere auertito di non abbandonarli mai allhora, finche tutti sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; percioche, tanto è il gran desiderio che in loro uiene d'allogiarsi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbiano a suffocare, Et però non tanto bisogna, aiutarli, che non cadano in terra, & cadendo non si manchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però nõ siano talmẽte offesi, che bisognasse piu tosto gitarli altroue, quanto è necessario vsar diligentia nel fare, che non stiano spessi; atteso che si uede per prattica, che quanto minor numero son'insieme, sempre fan maggior quantità di doppioni: La qual cosa rende per certo danno assai, & massimamẽte quando ne fan la quarta; e terza parte di tutte le gallette, e che si uendono malamente; come ui sono molti mercanti talmẽte astuti, che nõ li pagano pũto piu della metà di quel che fanno le gallette, benche ne uengano finalmente in utilità, come se non fussero doppioni.

VIN. Quante hore, o giorni tiene il caualiero per finire la galletta dapoi ch'egli l'ha cominciata?

GIO.B. Alcuni vi sono che la fann'in due notti, e un giorno, altri in dui, & altri in qualche poco piu di tempo, & q̃sto auuiene ꝑ rispetto, che uno sia piu debole, o piu potẽte dell'altro, o che sia ꝑ far la galletta piu picciola, o piu grossa: ouer ꝑ cagion del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dẽtro lauorare tutti; così come cessano di farsi sentire, e da credere, che l'habbiano finita.

VINC. Quanti giorni stanno a uscire della galletta, dopo che essi l'hanno compiuta?

GIO.B. Ordinariamente nõ ui è animal ch'esca piu tosto di dieci giorni, ne che stia piu di uinti. Et q̃sto occorre, ꝑche quãto piu ritardano a uenir fuori, è ꝑ cagion della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono così forare, come fanno le picciole, & molli.

VIN. Quali gallete si debbon pigliare, per tener perfetta semẽza?

GIO.B. De' quattro colori, che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati, e non così i gialli, e meno in bianchi, e uerdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti ui sono che piu tosto pigliano di q̃ste, che di q̃lle; ꝑcioche dicono che ui è piu utilità, nõ ualẽdo di pretio le doppie la metà di quello, che uagliono le semplici:

&

& anco essendoui dentro il maschio, & la femina, laquale p che si troua piena di oua, coma sono vsciti la mattina, subito si accōpagna col maschio, & stata solamente due, fin tre hore seco, si leua il maschio, e si pone anco (chi uuole) con vn'altra, & nō piu, per altro tanto tēpo: La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i panni bianchi di lino, ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, o in altri luoghi accōmodati, perche non solo si possono metterr'in luoghi sicuri per l'anno seguente secondo che di mano in mano sono caricati d'oua, come si fanno anco i panni di lino; ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VIN. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle, accioche potessi diuisare quante ne douessi tenere, per supplir'a quella quantità, ch'io hauessi designato.

GIO.B. Ordinariamente ogni farfalla debbe partorire, cento oua, onde non pure facilmente si può discorrere quāto numero se ne debbe tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, lequali sono tonde, e non acute, come son quelle de' maschi. Et però quando se ne tenesse, come sarebbono quattro cento, bastarebbe che vi fusser solamente ducento maschi; perche, come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe poner (come ho anco detto) con la seconda, & non piu, perche chi facesse altramente sarebbe gran danno delle femine che guastarebbono tanto piu l'oua, quanto che ui stessero adosso; Oltra che a questo modo non si forarebbono l'altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenesser tanti maschi, quante fussero le femine.

Dopo che seranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per conto della semenza, non tardi di metter tutte l'altre al Sole per farui morir i caualieri che, saranno dentro: & quando tardasse a morire per cagione de nuuoli, siano poste tali galette large in un sacco, e si facciano stare nel forno, subito, ch'è cauato il pane non manco di una hora, & vn'altra dapoi nel sacco, & a questo modo si ritrouerano morti tutti.

Non si manchi appresso di far tirar la seta quanto piu tosto si può; & q̄n nō ui fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue nō sia poluere, o almeno siano coperte benissimo cauando parimente i doppioni dalle semplici, accioche si faccia piu bella seta. Ma sopra ogni cosa, siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere: p cioche, chi fa tirar la seta da persona che non sia eccellēte, nō si può dir il dāno che ne segue; come la prattica cel fa uedere in quelle, che la tiranno talmente con ragione, che la si uende piu del quarto prezzo, & anco molte uolte piu del terzo. Senza che ue ne sono di quelle

che la tirano alla Bolognese per fare di ueli sottilissimi, laquale rende magior'vtilità di tutte le altre sete.

VINC. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene a sciegliere vna sorte di caualieri, piu tosto, che l'altra, p ponerli poi separati de gl'altri a far le gallette della miglior semenza, io ui prego che mi diciate s'egli è cosa gioueuole da tenerne conto, o nò.

GIO.B. Non è dubbio alcuno che tutte le persone giudiciose, nō solamēte scielgono i piu grossi animali; e da quelli i piu neri, poiche questi si hanno per li piu forti, e che fanno miglior semenza di tutti gl'altri, ma ancora pigliano due uolte femine piu de' maschi, e le pongono in un sol luogo accioche sappiano quali sono le loro galette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono come ciglia, percioche le femine le hāno piu sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

VIN. Perche fin'hora non m'hauete detto quello che piu importa no p sanar i caualieri ammalati; mi farete cosa grata a narrarmi quei rimedij; che sapete, p liberarli dalle infirmità, che li cōducono a morte.

GIO.B. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tengono siano bene accommodati (come vi ho detto) & non mai humidi, o sporchi di lordezze, ouero posti sotto a i tetti de' simplici coppi, percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i uenti, & da i freddi, & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari facilmente penetra; cosi in quelli pauimenti, è quasi impossibile, che possano durare se non poco tempo.

Poi, lasciādo da parte le regole, che si debbon'osseruare nel tener netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, o l'aere dell'austro, della tramontana, & delle altre parti secōdo che bisognano, dico che quādo pur si ammalano per cagion del freddo (come il piu delle uolte auuiene) nō solo si debbono tener bē chiusi tutti q̄i luoghi, e portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner'in quei uasi dell'incenso, & del lardo di porco o piu tosto de' salciccioni tagliati in fette (poiche di questi odori si compiacciono, talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si ricuperano grandemente, spruzzādo lor'adosso della maluaglia, ò dell'acqua uita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grādi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde come son'aiutati da queste cose calde, e odorifere quādo patiscono p souerchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa, q̄n son'infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala uoglia, p hauer mangiato troppo; si fanno molti col farli star tre, o quattro giorni senza riceuer pastura alcuna. Vero è, che

essēdouene di colore liuido, giallo, e spiaceuole, ò che pisseino vn cer to humore, che li fa bagnati, & lassi, bisogna subito leuarli da gl'altri e trarli fuor del luogo, e portar i sani la mattina innāzi al leuar del Sole, all'aere per tanto spatio di tēpo, quāto si direbbe un Miserere, o poco piu; & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mētre che si nettano all'hora siano spruzzate di buon aceto, e dapoi fregate di herba buona, & essentio insieme. Oltra che si può darli anco l'aere, & sentir'il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quā do le finestre di quel luogo, siano talmente commode, che essi possano goder il uenticello, che la mattina frescamente tira.

VIN. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio suburbano, & nella possessione di Pōpeiano, in modo che alcune uol te non trouo chi uoglia pagarmi la foglia, & non posso tenere caualieri che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa, come ui uorrebbe a nodrirli; mi sarebbe caro, che mi mostraste qualche uia nuoua, per la quale io ne potessi cauare honesta utilità.

GIO. B. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentilhuomini, i quali perche hanno grādissima quātità di mori, per minor fatica di tener caualieri, & per maggior'vtilità, che non è l'affittare simili arbori, dā no a diuersi contadini tutta la loro foglia; & questi vi pongono solamente la semenza, e le fatiche che uogliono a pascer gl'animali; & nodrirli fin che hanno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'honesto partito per noi patróni, & per essi lauoratori. Percioche, si come cauiamo piu danari della metà delle gallette, che nō hab biamo dall'affittar'i mori: cosi essi non possono perdere se non le fati che de gli ultimi giorni, le quali sono di minor danno assai, che non è il pagar la foglia, per uoler guadagnar la metà, & che alle uolte si ruinano, quando i caualieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, doue rebbe hauer'ogni anno qualche quātità di gallette in casa; percioche potrebbe cauare non solo da gli stracci, ò stopella diuersi fornimenti colorati di letto, & molti adobbamenti di casa, & con poca spesa; ma ancora con gran uantaggio potrebbesi fornire di piu panni fini di seta per vestire se medesimo, & tutta la famiglia, poiche questa città hà cosi bella dote di fare si lustre tinte, & specialmente ueluti neri che stanno al pari di quanti siano piu belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. La onde dobbiamo ringratiare grandemente il Signore Iddio, il quale fra i tanti doni speciali, che egli ci hà dati per sua infinita bontà, ci hà anco nouamente dotato di questo cosi vtile della seta, laquale cresce totalmente di anno in anno in quantità, & in bontà, che s'inanimano molti Maestri eccellenti a

pian-

piantare diuersi telati per la seta nostra, che abonda, e perle acque che crescono loro sia grande beneficio.

VINC. Mi resta domandarui, quanta foglia possano mangiare i caualieri, nati da una oncia di semenza, & quanta seta deuono produrre.

GIO.B. Ordinariamente i caualieri nostri, ò di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libre, & producono otto, e noue, & alle uolte fin dieci libre di seta: ma se sono de' Calabresi (per esser piu grossi) mangiano undeci, & dodeci pesi di foglia, & fanno anco undici, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VINC: Desidero saper'ancora, quanta seta si deue cauare da uinti cinque libre di gallette.

GIO.BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario, se ne caua un'oncia per libra: ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie trenta.

VINC: Dapoi che resto satisfatto di quanto vi hò domandato, sarà bene che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da uoi.

GIO.BAT. Tante uolte quante ritornarete, uoi sarete sempre il ben uenuto.

IL FINE DELLA XVI. GIORNATA.

DEL-

DELL' AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XVII. Aggionta.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore, di mese in mese, & secondo i buoni, & cattiui tempi.

ESSENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio.Bat. Auogadro nell'hora solita, lo ritrouò, che godeua il fresco nella vaga capelletta, doue accommodati prima l'Auogadro cominciò dire: à Voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VIN. Dapoi che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quanto v'ho richiesto, desidero nõ meno c'hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn'eccellente Aricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, secondo le stagioni, & i buoni, & i cattiui tempi di tutto l'anno.

GIO.B. Volendo voi, che discorriamo intorno a questi effetti necessarij, credo che basti il parlarui solamẽte de' riti Lombardi, e non della diuersità d'infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltra che uoi dite il uero, mi rimetto ancor'al giudicio vostro del mese, che ui piace di cominciare.

GIO.B. Ancor che alcuni antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Gennaro, come di quello ch'è il primo de gl'altri mesi; nõdimeno, considerãdo io ch'innãzi a S.Martino son raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani, & che in que-

sto.

sto paese i massari, o lauoratori, che si portano da i loro patroni, sono stantiati per lauorare i campi a quegli altri, che di nuouo hanno promesso, però cominciarò a parlar del mese di Nouembre, ilqual'è assai piu conueneuole per dar principio a questo ragionamento, che non son gl'altri mesi, conciosia che che tutti i lauoratori cominciano cõ molti modi a coltiuare i campi, & a piãtare, & ordinare gl'arbori per beneficio dell'anno seguente.

VIN. Ancora piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gl'altri; fin che hauerete compiuti i dodici.

Del mese di Nouembre. GIO.B. In questo mese adunque il buon'agricoltore comincia a carrettare le ripe de' cãpi, che sono restati voti ꝑ cagion dell'esser magri, o ꝑche si son ritrouati sporchi; le quali sono fate alte dall'aratro qñ d'aratura in aratura vien nettato dal bifolco (come ꝑ ogni douere si debbono abbassar'ogni tre, o quattro anni) e cõdur q̃lla terra ꝑ tutto il cãpo; e specialmẽte nelle ualli (qñ ue ne siano) ꝑ farlo maggiormẽte vguale. Et finito di carrettar queste ripe, rõpe tutto'l fondo cõ l'aratro, accioche dal grã gelo, da i venti, e dalle neui resti ben purgato, & spoluerato. Percioche, nõ è dubbio, che li gioua assai piu per seminare poi il cãpo alla primauera (qñ però sia bene ritagliato almen due altre uolte con l'aratro) che a romperlo al fin di Gennaro, ò al principio di Febraro, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo de' fossi di questi campi, per sporgerueli innanzi che arino la terza uolta, e sollicita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di rebolare i fondi di quei uasi con diuersi instrumenti, accioche elle cosi torbide, & accompagnate da una infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi cosi pratati.

Ancora è diligente nel fare de' fossatelli, o delle buche, per piãtarui al Febraro, e ꝑ Luna noua, delle viti, ò d'altre sorti d'arbori; atteso che a q̃l tẽpo si ritrouano talmẽte cotte dal gelo q̃lle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate q̃ste fosse nel mese d'Agosto, egli piãta simili arbori piu tosto in q̃sto mese di Nouẽbre che al tẽpo della primauera. Oltra che nõ manca di piantare gli ossi, o le anime de' persichi, delle mandole delle noci, & d'altre sorti simili, accioche quelli gusci immarciscano innãzi che i semi nascano alla Primauera.

Appresso scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami crescano piu facilmẽte dopo il verno: oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegl'arbori per che prendono meglio, che se fussero piantate dopo Gennaro.

Non solamẽte taglia poi dal piede gl'arbori, che sono a proposito per fabricare, o ꝑ fare altri effetti, & ꝑ Luna vecchia; ma taglia anco

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate per fenderli quando pioue, o neuica, sotto a i portici. Senza che taglia gli stropelli, o uinchi, e le stroppe, o ligacce da i pendoli, & ui lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' salici giouani. lequai cose lega in fasci, & conserua in luogo, che non gelino, p legar le uiti, e altre cose a' tēpi suoi.

Non meno in questo mese pota le uiti de' colli, che non sono offese dalla Tramontana; poiche, per l'ordinario, producono maggior copia di vua, che se si potassero dopo Sant'Antonio. Et hauendone che siano sottoposte a gelare (nō hauendole ordinate di Ottobre) le scieglie, & le pota, & dapoi distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendo prima dato alle magre una palata di poluere p gamba.

Non manca similmente di pestar i risi, accioche si possano mangiare: & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligente Agricoltore, porta i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle casse, o ne i pitarri, al coperto, dopo che hāno hauuto però un giorno, o dui delle prime brine, & li serra secōdo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallo, o di colombino ben marcio, & d'altri vccelli, incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quādo hanno frutti, accioche si rinuerdiscano, come facilmente si conscé, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tēpo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli a più modi, & per uenderli a i suoi tēpi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'olio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammucchiate.

Attende anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di segatura di corno, di cenere, & d'altre cose, come ui dissi nel trattato loro, & ricalza ancora gli artichiocchi con la terra, quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i loro frutti. Senza che ricalza il ruso di terra a gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore non si scorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo; accioche le radici loro uengano tenere, e le foglie bianche, per mangiar le l'une, & l'altre tutto il uerno nell'insalate. Et oltra che fa il simile delle indiuie, p seruirsene ben bianche, al modo detto; lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dentro bianchi, quando per natura non si serrano, come fanno i capucci.

Medesimamente in q̄sto mese, caua i gniseri, o carotte, & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti

nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor'il simile a i ramucelli, & a i rauanelli per mangiarli crudi dopo Pasqua. Facẽdo però tutte queste cose per Luna vecchia; percioche non durarebbono questi frutti, quando si cauassero essendo nuoua.

VIN. Che semenze si possono piantare in q̃sto mese di Nouẽbre.

GIO.B. Io non so per hora, che si possano piantare fuori i grani della faua grossa brouẽtata, & quelli del rouagiotto, o pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle uolte alla Quaresima, & questi semi bisogna conseruarli da gli vccelli, & specialmente dalle gaze; stando che egli sterpano nel germogliare per la estrema fame che hanno al tempo della neue. Et si puo anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vangati, & qualificati alla lor natura, poiche vengono più grosse, che non fanno essendo piantate di Febraro, & rendono vn'utile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori, che questo mese p Luna nuoua letamano, & uangano i terreni doue han da seminare al principio di Marzo la cosi utile maggiorana; percioche ui attacano molto meglio queste semenze, che si rompono con l'aratro; o con la vanga dopo Natale. Et chi facesse questo medesimo a molti semi, che si spargono di Febraro, & di Marzo, è certo che li sarebbe di molto giouamento.

Restaui in questo mese di raccoglier'i melicaci, o sagginali, e da cõdurli a casa, per valersi de' grossi a far le siepe, & de' minuti a coprir l'herbe gentili, ouero per porli sotto a gli animali, o essendo tagliati menuti, per farli mangiar loro quando non lauorano, & che però non siano stati al scoperto.

VIN. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle che van no fatte in quello di Decembre.

GIO.B. In questo mese il valẽte Agricoltore ara nõ fondãdo però molto l'aratro (i prati trifogliati di dui anni, accioche si spoluerino le terre, & sponglino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, o al fine di Febraro, vengano assai piu belli, che non sarebbono se questi campi fussero arati dopo santo Antonio.

Non solamente poi l'Agricoltore non mãca di far ne i risi, & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccoglier le oliue, & nel cauar ne più oglio che può, senza che caua dell'altro che fanno le noci, le semenze del lino, delle uiti, delle rape, & altre sorti, secondo il solito.

Indi, si come egli è diligẽte a curar'i fossi, & altri vasi adacquatori, & nõ; cosi sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & farui gli altri benefici, come ui ho anco detto. Oltra che nõ mãca di tagliare de legnami diuersi per Luna uecchia, quadrãdoli, & accõmodãdoli in q̃l

esser

esser che bisognano per casamẽtare, o per fare altri effetti necessarij.

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio, & specialmente quando la cãpagna è agghiacciata da gli estremi freddi, o coperta dalle molte neui, o talmente inacquata dalle pioggie, che nõ vi si può far beneficio alcuno, non pure non mãca di pigliare diuersi vccelli, con le reti, delle lepri, & altri animali co i cani, o con trappole diuerse, ouer con archibugi, o con balestre; ma mentre che pioue, o neuica grandemente attende a far con l'accommodato torno molte cose di legno; come sono scodele, taglieri, basie, scatole, spine, canelle, cocconi, & altri instromenti necessarij: Senza che egli fà de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri istromenti di legno commodi a l'Agricoltura; & non meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carrette, a tutte le altre che sono pertinenti a gli animali, accioche siano all'ordine quando bisognano per carregiar o per coltiuare i campi. Et anco si prouede di buone falci, di podetti, di cortelacci, di securi, di seghe, di zappe, di vanghe, e d'altri molti instromenti, che vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi si breui giorni di Decẽbre, & di Gennaro al fuoco per esserui più otio honesto di feste, che ne gli altri mesi) nel parlar a tutta la sua famiglia pacifica della felicità Christiana, che si gode nell'Agricoltura, mãgiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente, & senza sospetto alcuno di ueleno; & spinando nuoui uini, per assaggiare la loro bontà? Onde, come amoreuolissimo padre, nõ solamente si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor'Iddio de' benefici infiniti che dà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà; ma ancora li fà vedere con quanta felicità, & sicurezza, ciascun'Agricoltore intelligẽte, & diligente può crescer pur'assai l'entrate de'terreni, che sono capaci per riceuer diuersi semi & diuerse piante, secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così grã Signore, che nõ douesse hauer' vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiacciono più di questa uita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obediente, de gli animali disciplinabili, & de' loro cãpi ben coltiuati, che se fussero grã di Principi? perche conoscono, che q̃sta loro possessione è Regina di uiuer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti, che nuocono di cõtinuo all'huomo Christiano. Et q̃sti veramente son degni d'esser inuidiati da tutto il mõdo, poiche nõ cessano mai di ringratiar il grãde Dio de gl'infiniti doni, che tutto dì riceuono, pensando sempre, come possono dispensar il tẽpo nel coltiuar la terra, & quella crescer, di buoni raccolti, p cõmune beneficio di noi mortali.

VIN. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalle uanità di questo mondo, nondimeno, perche ui sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirmi le cose, che debbe fare l'Agricoltore ne i giorni di Gennaro.

Del mese di Gennaro.

GIO.B. Non solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaro intorno a i risi, a i lini, & à gli olij, & alle altre cose, che vi ho narrate (quando però non sono state finite al Decēbre) ma anco ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Nouēbre: Oltra ch'egli comincia dopo S. Antonio a tirar giù da gli arbori le uiti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese; atteso che questa produce (come dissi) più vua, che non fanno le altre.

Poi in q̃sto mese, egliè diligēte nell'apparecchiare i legnami, che uogliono per sostentare le gābe; e pampini delle uiti: piantādoli secondo bisognano di gamba in bamba, ouero essendoui gli arbori, li concia in tal modo, che in tutto giouino alle medesime uiti, & a i palmiti, che elle producono dapoi, per tirarli per l'anno seguente, non mancando di potare gli arbori, che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vna, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora, come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente, per Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo San Martino, che ultimo più fresco sia posto prima in fondo di questa seconda massa, & il più uecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che non manca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporarsi con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese egli mette a l'ordine i carri, gli aratri, & gli altri strumēti necessarij alla coltiuatione: & anco si prouede di tutti i ferri bē taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le uiti, poi che non rincresce mai di lauorare ad ogni huomo da bene, come si troua hauer ben a l'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del cauare i fossi, & del carrettare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori, che si fanno in questo mese, ui parlerò di quelle, si deono fare di Febraro.

VIN. Et questo mi piace, che cosi seguitiate.

Del mese di Febraro.

GIO.B. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febraro i letami, & la poluere (quādo nō l'habbia condotta al Gennaro) sopra i prati, benche si trouino coperti di neue, ma ancora li conduce

co ſopra i campi che ſono d'arare la terza uolta per ſeminarli di faua per luna uecchia, o come è fatta nuoua ſeminarli di ueccia, e di vena per paſtura de gli animali, al modo che ui diſsi il primo giorno.

Poi egli pota le uiti con ragione, & le accommoda a gli arbori loro, o a diuerſi legnami piantati, percioche in queſto meſe debono eſſer'ordinate d'ogni lor biſogno; & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che ſono ſuperflui

Pianta ancora in queſto tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, pomi granati, di cotogni, di fichi, di ſalici, & di albere, con gli arbori fruttiferi, che hanno le radici; Et oltra ch'egli ſcalua tutti gli bori per Luna creſcente, che non ſono ſtati tagliati auanti il freddo; netta, & accommoda gl'arbori fruttiferi, coſi per conto di rami, quá to dell'aſte, ò delle verghe loro; leuando poi ogni coſa ſecca, & i uermi con altre brutezze, che ſi trouano coſi nelle foglie ſecche ritorte, come in tutto il legno; zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiue, accioche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna inſieme tutti i letami, & anco i terracci, che ſono p le corti, o cortili; ſēza che netta i pollari, e le colōbare di tutto lo ſterco loro, o d'ogn'altra ſporchezza, accioche come ſon'accōmodati di nidi diuerſi, q̄i polli, & colōbi ſi cōpiacciono ſecondo i loro humori.

In queſto tempo medeſimamente peſta i riſi, eſſendone da peſtare, e coſi finiſce i lini. Oltra che per queſto meſe ſollecita le acque ſopra i prati, che non ſi trouano letamati, o polueriżati; facēdo intorno a queſte coſe, come hauete inteſo.

Appreſſo, non eſſendo pioggia nel fin di queſto meſe, egli ſemina i lini, accioche nel naſcere ſi vſino a patir piu le brine, & i freddi grandi, che non fanno quelli, che ſono poi ſeminati di Marzo, & fa anco il ſimile nel ſeminare il guado, & nel piantare il ruſo. Senza che eſſendo la Luna uecchia, comincia a zapare i frumēti, perche quelle herbe nō riuerdiſcono coſi, come fanno quando è nuoua.

Poi non ſolamente ogni buon'Agricoltore ſemina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gl'aſparagi, ma ancora pianta l'aglio, i piſelli, la ſaluia, il roſmarino, & anco alle uolte la detta herba buona, piu toſto che ſeminarla.

VIN. Hauendo uoi finito di dir le coſe importanti di queſto meſe, deſidero che mi narriate anco le maggiori, che ſi poſſono far'in quello di Marzo.

GIO.B. Vna delle piu utili, che ſi debbono fare in queſto meſe, è che l'Agricol. ſemina i lini nei primi giorni, fin'a quindeci; percioche ui è il fiore di ſeminarli nelle cottiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paeſi li ſeminano nelle coltu-

Del meſe di Marzo.

re ben'arata, & bẽ ingrassate col letame, ò cõ la cenere, non pur al fin di Marzo, ma per tutto Aprile, & anco fin'a mezo Maggio. Vsanze però che non rẽdono tanta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra che egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraro (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso vtile; & pianta ancora il ruso, quando non è stato piantato di Febraro: senza che semini i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta, nel principio di questo mese, i terreni ben letamati, & ui semina vena sola da maturare, & anco ne semina con la veccia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicerchia, & la lenticha, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, & la segala marzuola, & la scandella: & semina ancor'il canape, & i garzi ne gli vltimi giorni ne i terreni bene arati, o piu tosto vangati.

Ancora il uero Agricoltore sollecita a portar le uite non concie, e le accommoda a gl'arbori loro, ò ad altri legnami, ouer'essendone priue, le accompagna si fattamente co i frusconi, ò con altri legnami che non patiscono nel produrre i palmiti carichi di uua secondo la lor natura. Oltra che quanto piu tosto ha finito di legarle, & ordinarle, caua loro da dosso la terra con l'aratro, & dappoi le zappa benissimo dall'vna gamba all'altra, & uj taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie; leuando non meno tutte le cattiue herbe che sono fra l'vna, & l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruso nel leuarli da dosso la terra, che fu posta di gamba in gamba innanzi al uerno; & special mente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo egli condoce curature de' fossi, & de adacquatori sopra i prati; spianandoli di anno in anno piu che può; poi che rendono maggior copia di fieni quanto piu sono piani, e commodi per adacquarli.

Ara poi la terza uolta quei cãpi, doue hà diuisato di seminare i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno, dopo che gli hauerà bẽ letamati, & la quarta uolta arati, Sẽza che accõmoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti q̃gli argini, che bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese il da ben'Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, e gl'ossi delle oliue, delle armoniache, & di molti altri frutti; mà semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di apij, e di onizi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, piãta non meno i semi di cardi, & de gli artichiocchi; bẽche sia meglio piãtar le gambe di

questi,& nõ de' cardi:poiche fanno i frutti quell'anno medesimo;Le uando la terra a tutti i ricalzati auãti il freddo,& anco tutte le foglie marcie,o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre,& uangando dapoi minutamente(ma poco fondati però)accioche maggiormente possano uscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre)la lauanda,il rosmarino,le frasche,le uue graspine,le rose,& i gigli;oltra che anco pianta le zucche, i cocumeri, i melloni,le popone. Et medesimamente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente,come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno come egli semina in questo tempo, delle lattuche,delle endiuie,della citrona, della menta, & molte altre herbe gentili semina parimente de' cauoli, de' capucci, de' porri, & d'altre piu forti di uerdure grosse.

Ne tanto egli comincia a zappare i frumenti al principio di questo mese,& le herbe utili nate ne i giardini, & ne gli horti,ma zappa ancora tutte le uiti,& l'oliue con gl'altri arbori fruttiferi, che non son stati ordinati nel mese di Febraro,& oltra che non manca d'inestar quel le uiti che li paiono d'inestare sotto terra(come ui dissi)& anco i pẽdoli a canello,& le oliue cõ' cedri,limoni,aranci, & fichi a scudetto; inesta non meno a fessolo i pomi, & peri,cõ gl'altri arbori fruttiferi.

Non manca similmente nõ solo di tramutar i uini quando fioriscono i persichi in questo mese;ma si compiace ne i primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rappresentano;si anco perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo:& anco perche cõsiderando che ogni grano nato in luogo fertile, produce piu figliuoli, & che questi molte uolte ne fanno de gli altri; ne ringratia grandemente Iddio.

VIN. Perche hauete detto le piu importanti cose,che uanno fatte nel mese di Marzo;vi prego che mi raccontate anco quelle poche ohe uanno fatte d'Aprile.

Del mese di Aprile.

GIO.B. Nel principio di q̃sto mese, l'eccellẽte Agricoltor semina prima i risi sopra l'acqua bẽ accõmodata d'argini,& dapoi ara,& erpica i cãpi già arati tre uolte, p seminarui le meliche,ò fasoli, otier i migli al tepo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il ruso, la roza, & maggiorana(q̃ñ però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua non meno le cattiue herbe cõ le mani solo dalle biade non zappate, per esser cosi di grande utilità(come dissi il primo dì)e le porta a gl'armẽti di giorno in giorno, come buona pastura;Sẽza che fa curar le fariole, & gl'altri uasi maestrali,che nõ sono stati curati,accioche le acque corrano piu facilmẽte.

In questo mese, non pur'egli semina i remolacci, i rauanelli, & le altre cose nõ seminate di Marzo; ma piãta ancora i cauoli, i rauaiotti, per hauerne piu lũgo tẽpo, & gli artichiocchi (se tanto li pare) accioche facciano i frutti passato Agosto, o Settembre. Oltra che non mãca di tentar benissimo gli asparagi, d'ogni altra herba, & tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuori di terra.

Appresso si come egli portò a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli aranci che sono nelle casse, o ne' pitari; cosi al S. Giorgio li ritorna fuori all'aere, scoprendo medesimamente tutti gl'altri, che al detto tempo coperse con le assi, & che non si muouono mai: Senza che commoue la terra di gamba in gamba, & leua uia tutte le radici, che si ritrouan nella superficie, & anco tutti i rami (come dissi) superflui cõ la tenagliuola, non lasciandoli andare troppo alti; nè vn sol ramo fuor dell'ordine de gli altri, incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbruccia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono per sei, & per otto anni; ma semina la cosi celebrata Medica, che si lega (come dissi) le sei, & sette, & anco piu uolte, secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medesimi, egli parimente semina le meliche, che nõ ha seminato di Marzo, & zappa i garzi, i guadi, & quei legumi con altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha gran cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno sollecita anco le acque che tutto il dì corrono lentamente sopra i risi, & di adacquare i prati vecchi e i trifogliati ogni otto giorni, & non piu spesso.

Similmente in questi giorni egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno; Senza ch'è diligente nel tener ben lauate, & chiuse le ripe de' fossi; accioche i bestiami nõ entrino facilmente ne i campi, per danneggiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di questo mese (se ui è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno un'anno, per darla alquanto secca, ouero uerde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli perche questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esseruene gran copia.

VINC. Dapoi che non dite piu d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

Del mese di Maggio.

GIO.B. Primamẽte in q̃sto mese, il sollecito Agricoltore, nõ pure zappa la secõda uolta le uiti, & ui lascia una parte di q̃lla terra attorno, accioche non siano danneggiate dall'estremo caldo: ma leua anco-

cosa da quelle tutti i pampini, ò maderi, che non hanno frutto (per esser questo di gran beneficio a gli altri, che l'hanno prodotto) & li dà di giorno in giorno, secondo che li raccoglie a gli animali. Et piu dico, che egli in questi giorni, spesse uolte leua col ronchetto posto in cima di vn'asta, i ramicelli superflui alle salici di dui anni non tagliate, & non rompe mai le cime come fanno alcuni ignoranti; i quali, per risparmiar'il fieno, ruinano quegli arbori, o fanno il medesimo, per pur gare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quando ha oliue da inestare, d'instarle a mezo Maggio benisssimo a scudetto.

Inoltre, egli non manca a i lini dell'acqua necessaria, & li monda cô le mani sole di tutte le herbe: taglia anco i prati, & la Medica quando sono maturi: & non meno taglia la ueccia con la uena per pastura, come piu tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamētę nel principio di questo mese egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro uolte, & li semina de' fasoli: ma ancor semina gli altri, che uanno subito seminati, come sono raccolte le ueccie dette con le uene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quāto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezo questo mese il guado, zappandolo dapoi benissimo, & facendo il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto: monda medesimamente i garzi in questi primi giorni, & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando hauer cura circa all'acqua de' risi, e all'adacqua de' prati.

Appresso, egli pianta i piselli, o rouaiotto, & semina i gniferi, & le pastinache in questo tempo, comincia a raccoliere la poluere per le strade accompagnata con diuersi grassumi, conducendola di mano in mano a mucchio, p darla poi innanzi il uerno alle viti, & a i prati: Senza che ne gli ultimi giorni comincia a cauare quei lini, che meza namente sono diuenuti maturi.

Io ui potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tenere de' caualieri, & delle api in buona quantità, ma perche non sono cose che prouengano cosi dalla terra, come fanno la maggior parte delle altre, che ui ho detto; però parleremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poiche habbiamo detto le piu importanti di questo.

VIN. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

GIO. B. Cominciarò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in q̄sto mese, il quale primamente sollecita a cauare i lini maturi, & fattili bē seccare, li conduce al coperto ben legati, p farui poi tutte quelle cose, che di tēpo in tempo ui bisognano, per ridurli alla lor perfettione. Et oltra che comincia a tagliare la maggio-

Del mese di Giugno.

giorana, & seguita secondo che ua maturando, sega anco la Medica, e raccoglie le foglie del guado, & dapoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, non solo semina prima doue ha abbruciati i prati, & quei campi che hà letamati, & cinque uolte arati con la presente, ma ara, & semina ancora quelli donde ha cauati i lini; seminando dapoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimēte nō si scorda di raccoglier' in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piantar li parte cosi freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo che dissi, per seminarla al Marzo seguēte; caua anco le foglie al guado, & dapoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto uede il bisogno.

Appresso egli non manca di ueder l'acqua, che di continuo ua lentamente sopra i risi, e di adacquar' i prati secondo l'ordinario: raccogliendo etiandio quanta poluere troua, & può, per seruirsene poi al modo solito.

Non meno in questo mese, tosto ch' egli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate & nò, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto à i portici, o altri tetti che allo scoperto. Oltra che uolendo seminar fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime tagliate con i stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De' quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch' egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori delle teghe co i ritoli; inesta ancora al fin di questo gli arbori fruttiferi a canello, & specialmēte le noci, poiche queste d'altro tēpo, ne con altro modo, non apprendono se non difficilmente.

VIN. Perche in questo mese, ordinariamente, non si miete da noi, se nō la minor parte delle biade; però seguitarete di dir' il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese di Luglio

GIO.B. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade, secondo che maturano, & le conduce a casa legate in coue, e secche; & fa fuor' i grani della paglia quanto piu tosto può; percioche quāto più tarda, tanto manco si conseruano, o non nascono, benche siano seminati in accomodato terreno: Senza ch' egli pone la paglia al coperto, quando ne hà carestia, per esser (come dissi) effetto di grande utilita; ò almeno la conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi nō solamēte fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carribolano, o che si fanno fuori della paglia cō altri modi sceglièdo le migliori p. seminare al tēpo debito: ma

leua

leua subito li stipoli da quei campi doue è per seminare i fasoli,per grassa,o i lupini,o la senapa, ouero altre herbe, accioche seminandoli poi di biade,le volga sotto con l'aratro. Rõpendo medesimamẽte gli altri campi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito;& anco letamando,arando,& seminãdo le rape;per mangiar le foglie più per tempo,& poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco sollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoi;zappando nõ meno i migli, & gli altri grani,ò qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli non pure raccoglie la semenza del trifoglio al fine di questo mese, & quella della così utile Medica; ma ne raccoglie anco buona somma di pabulo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli, per dare simili grani a i colombi, alle galline, in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligente nel far andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fa bisogno,& nell'adacquare i migli,la medica, & i prati secõdo che patiscono sete;oltra ch'egli sega questi, & quella,come son maturi,per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tẽpo,& raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, p fare fuori la semenza sopra i lenzuoli.Senza,che taglia & raccoglie tutto il canape,che hà fatto la sémẽza,& l'ordina talmẽte cõ l'acqua,& cõ l'altre cose che ui bisognano,che si possa lauorare,& vẽdere p fare diuerse cose, cõe si fà.

Poi oltra,ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancor che quelle donne, che nõ hãno da zappare migli,o altre cose, comincino a cauare la sémenza da i lini,per ponerli legati in fasci grãdi nell'acqua quel tempo solo,che bisogna per ammollirli:i quali, stati in massa,o in pila(come dissi il secõdo giorno)& asciuti poi dal Sole,ouer dà i uenti,li raccoglie in fasci legati,& conduce al coperto, accioche riposati per alcuni dì,siano pestati quando li piacerà.

VINC.Poscia che hauete ragionato fin'hora di noue mesi,aspetto che diaciate anco delle cose che uanno fatte d'Agosto.

GIO.B.In questo tempo,il uero Agricoltore ritaglia i cãpi minutamente a trauerso con l'aratro,per hauerli prima rotti per lungo nel mese passato,& fonda anco l'aratro quãto può,cõ erpicarli dapoi benissimo:pche questi sono i ueri modi di coltiuar bẽ qual si uoglia terreno sano.Oltra che volẽdo piãtar uiti di Nouẽbre egli fa i fossatelli in questo mese,accioche all'hora si trouino ben cotti,& spoluerati.

Del mese di Agosto.

Non manca poi di far fuori la semenza da i lini, laquale nettata prima co i ualli, o co i criuelli, conserua ne i granari,per seminarla alla Primauera,o per cauarne oglio quando li piace;Ponẽdo poi quei lini

(come

(come dissi) in tanti mazzi ben legati nell'acqua; per ammollirli, tron cando ancora i rami del ruso, & legandoli in tal fasci, p ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni a cauar'il guado, & dapoi a zappar lo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, se condo che bisognano: zappa anco tutte le uiti, lequali mōdate benissimo intorno alle radici, le lascia scoperte sin che le ricalza, e colma all'Ottobre.

Appresso si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci, le mandole, & la maggio rana; tagliando poi i risi, i prati nuoui, & la medica; & seminando le spinaccie per mangiarle poi tutto il uerno sin'alla Pasqua, & cosi semi nando i cauoli, & le cipolle, ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimēte in q̄sto mese è diligēte a spampinare, o cauare le foglie a q̄lle uiti che ne hā produto gran somma, accioche le vue maggiormen te possano maturare, & prouedersi benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & altre cose necessarie, per vindemiar le vue, & far'i vini.

Volendo poi seminar le segale per tempo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli, hauendoli prima letamati, & arati dopo san Bartolomeo, le semina subito; perche piu facilmente nascono, & figliolano piu quattro quarte seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamen te. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben erpicata uiene sempre piu bella, poiche nasce più spessa, che a seminarla ne i frumenti, è cosa anco marauigliosa a ueder l'utilità, ch'ella apporta nel seminarla sin'a mezo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

VIN. Poscia che hauete detto questi discorsi cosi utili, desidero che mi diciate ancora le cose che occorono di Settembre.

GIO.BA. Nel principio di questo mese non solo il prudente Agri coltore letama, & ara i campi che sono a proposito per seminarli all' hora di quella biada che gli pare; ma piacēdoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che uede esser l'una & l'altra parte ben'incorporate nella terra. Inoltre non manca intorno al letamare, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più uolte, fin che sono ben ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccoglier la semenza per seminarla ne i primi giorni del Marzo seguente; & di raccoglier anco per questa uolta le foglie del guado, per ordinar le al modo solito, fin che sono ridotte, & fatte in palle ben seccate al Sole, o nel forno temperato.

Non

Non manca appresso in questi giorni di tagliar'i risi, & farli fuori delle paglie, & fare il simile de' migli, secondo che di mano in mano maturano. Oltra che non è molto sollecito nel uendemiar le vue, & nello scieglier le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature; conducendole ne i tinacci per farle bollire quei giorni solamente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o piu tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini bianchi di vue nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, & dolci, secondo che sono per la natura di quei siti, ouer per la industria dell'arte che egli diuersamente vsa. Nõ mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & d'hauerne cura sin che sono fatti, o che piu non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la Madica, & i prati che si ritrouan maturi; per condurli ben'ordinati sopra i fenili, & a raccogliere anco la poluere, secondo che ha fatto gl'altri mesi; senza che egli semina le cipolle per mangiarle poi a fin Pasqua per molti mesi.

Del mese d'Ottobre.

VIN. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importãti che si fanno di Ottobre, mi sarà grato me le diciate inanzi, che finiamo i ragionamenti.

GIO.B. Non è dubbio, che la cosa piu importante che fà il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumentate, gli orzi, i farri, le spelte, si ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nell'altre sorti di terreni secondo li piace; hauendo però letamati prima i campi colturati, per la somma del letame che hà, o con la calcina pura, o accompagnata col letame buono, o mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de i fossi, o col terreno leuato dalle ripe de' campi, quando son diuenuti alte, per lo nettar che si fa dell'aratro.

Poi non pure egli attende a fare il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie; ma pesta ancora i risi, & i lini; onde, come sono riposati alquanto, comincia a farli spatolare di giorno in giorno, sin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & da loro una palata di poluere raccolta di gãba in gamba, o della bulla di lino, masimamente quando non sono molto morbide: col mandole, dapoi che sono nettate; e piantando al fin del mese tutte quelle, che ha diuisato di piantare cõ gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltra ch'egli sot terra quelle uiti, che sono dubbiose di gelare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti; ne pianta anco maggioi quantità nelle possessioni: cioè albere, salci, olmi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per

farle

farle fuori su l'ara i ritoli, non meno conduce i meliceaci lunghi per coprirla dal gelo, & dalle pioggie, ò dalle neui; seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i pratti vecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con piu forti d'instromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi, corrano con le foglie che cadono da gli arbori; percioche quanto piu si fa a questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che uolendo darli sopra la poluere semplice, ouer'accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto di almeno, dapoi ve ne conduce tutta quella somma che li pare conuenien e.

Finalmente, egli non tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i maroni, i frutti de' giardini di cōserua, & cauar le rape dalla terra, col leuarne le foglie, & coprirle di sabaia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli delle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltra, ch'egli pianta la saluia, & altre herbe, che a quel tempo uan piantate, ricalza gli artichiocchi, & anco i cardi, ma questi piu altamente, accioche uenendo bianchi sin'in cima, si possono mangiare tanto quanto son lunghi. Io ui potrei dir ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali, sarà ben che facciamo fine, se tanto vi piace.

VIN. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora vi ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con vostra buona licenza andarò e cena col nobile M. Gabriel Faita mio suocero alla sua possessione di Rezato, & dapoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. B. Andate felicemente, ma ben ui prego che ui lasciate vedere, qualche volta, accioche ci godiamo col contento nostro.

IL FINE DELLA XVII. GIORNATA.

DELLE MOLTE DOTI DELLA MAGN. ET Illustre Città di BRESCIA, & del suo Paese.

Proemio di M. Agostino Gallo Nobile Bresciano,

Alquale seguono poi le tre Giornate delle honeste commodità, & degli honorati piaceri, che si cauano della Villa.

DAPOI che con l'aiuto di Dio ho finito di esplicare i diuersi riti del l'Agricol. cauati dalla prattica, in diciasette Giornate, ho pẽsato anco di palesar'in tre altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'huomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che nella Città; ma ancora le molte dotti della mia patria, & quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini nel coltiuar con buona intelligentia tutt'il paese. Il quale, non stante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i colli, le ualli, e le campagne siano assai piu de' campi fertili, tuttauia, per esser habitato da piu che settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato, che di sterile, meritamente acquista il nome di fertilissimo. Questo chiaramente si uede, che si come si trae da i monti, & dalle ualli gran copia di legne, & non poca somma di fieni, di castagne, & d'altri frutti; così si colgono da i colli buoni frumenti, perfetti ogli, ottime beuande, & specialmente da quei di Callatica, & di Limone luoghi in nero, che fanno le migliori vernaccie di tutta Italia. Et oltra i tanti vini, & grani che produce il piano di Piedemonte, di Francacutta, & delle terre uicine, non minori sono le vtilità, che prestano le campagne per li molti armenti, che vi pascono nel mese di Maggio, & Settembre, & la gran copia di biade diuerse che ui si raccogliono.

Poi chi potrebbe mai esprimere la grandissima fertilità delle innumerabili possessioni, che ampiamente si adacqua? Le quali non solamente rendono gran copia di grani, fieni, vini, & legne, ma abbondano talmente di lini belliss. che auanzano tutto il resto di Lombardia.

Non sono ancora marauigliose le doti della Riuera Salodiana? Laquale produce gran quantità di uini, di ogli, se ben mediocremente di biade, e di fieni. Oltra che la parte che riguarda verso Trento è ricca di cedri, & limoni, & d'aranzi: Cedri poi che auanzano in bontà tutti gl'altri d'Italia, Et ben certamente questo si può domãdare sito amenissimo: sì per lo purgatissimo aere, & per la bellezza di quei ordinati giardini, come per la vaghezza di quei fertili colli, & di quel sì grande, sì profondo, & sì superbo lago Benaco, attorniato da tante belle Ville, & vaghi monti, forniti di varij arbori fruttiferi, & in gran parte pratarie, che per molti mesi pascono infiniti animali. Prospettiue variamente attissime per satisfar ogni curioso spirto, per allegrare ogni trito animo, & per ricreare ogni affaticato intelletto. Senza che il detto lago abonda di buoni pesci, & particolarmente di carpioni delicatissimi, i quali non si trouano in altri paesi. Oltra di ciò non è quella Patria che raccoglie di tutte quelle cose, che in specialità producono gl'altri paesi d'Italia? Anzi che in alcune cose è superiore a loro. Come ben si uede, che si come il Signor'Iddio le dona quanto le bisogna de frumenti, segale, farri, legumi, migli, panichi, meliche, vene, spelte, vini, carni, & pesci (concedendole ancora in parte, lane, sete, campi, cere, mele, ogli, zaffarani, & guadi) così la fa talmente abondare di ferri, acciali, lini, vernaccie, castagne, cedri, limoni, aranci, lumache, & formagi delicati, che ne comparte non poca somma a gl'altri paesi. O bene auenturata Patria, poi che non solo è dotata de tutte queste cose, ma ancora per natura, ama, celebra, & essalta questa nobile arte dell'Agricoltura, mostrando a tutto il mondo con quai modi si possano leuare da i saluatichi mon-

ti, da gli inculti colli, dalle deserte valli, & dalle sorreste campagne, i velenosi sterpi gli aspri ruchi, gli acuti stecchi, gli spinosi vepri, & ridurgli in folti boschi, in utili vignali, in fioridi prati, & in cāpi abondanti di grani, & di olij. Cose per certo l'arricchiscono grandemente per esser coltiuata homai tutta quella parte del suo paese, che si può lauorare, poco meno d'vn bel giardino. Ma poiche io sono entrato nel gran pelago delle sue lodi, che ha per le doti innumerabili receuute dalla Natura, come se la fosse unica figliuola, perche non debbo io narrarne ancora alcune altre, benche in tutto non si aspettino all'Agricoltura? Come prima si può dire del lago Sebino modernamente detto d'Iseo, il quale è ricco di buoni pesci, & circondato parte da monti vestiti di boschi, & parte da colli ben vignati, bene oliuati, & ben forniti di uarij frutti? Poi mirando le tanti ville, che ui sono intorno, & le uaghe vedette di monti, & colli che lo cingono. Et similmente la bella Isoletta di Peschiera postaui nel mezo, adornata dalla forte Rocca del molto Illustre, & streuuo Signor Girolamo Martinengo, nel vero non si può negare, ch'egli non sia & per natura, & per arte belissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idrio, il quale ancor che sia piu tosto de i piccioli che de i grandi, nondimeno è merauiglioso, sì per essere circondato per dici otto miglia da monti alti, arditi, pendenti, & minacciosi, come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquilità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza. Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuori il fiume Chiese che non pur serue a' tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a molte fucine, & forni ma anch'egli facendo il bel Nauiglio che tāto accommoda la Città, irigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, io potrei dire, del fiume Mella, che serue à tante fucine, & forni in Valtiompie, & a molte mille nell'adacquare i campi, & nel far girare i molini. Qual'è quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di vtilità, al regale Olliq? Nome per certo conueniente à lui per la fecondità, che egli presta à i campi, che lo riceuono. Il quale passando per mezo di Valcamonica lunga piu di cinquanta miglia, non tanto ui fa andare molte e molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri: ma facendo ancora il bellissimo lago Sabino, & dopo tante acque grandi che bagnano abondantemente un grandissimo numero di possessioni, come una fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. Et però considerando i grā beneficij di queste sante acque, che deriuano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molone, dallo Strone, & da piu bellissimi fonti, che adacquano il piano, si può dire non pur sia felice per questi, ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poiche con queste rare dotti, ella esalta anco l'Agricoltura assai piu di ogni altra Città di Lombardia. Prouincia che concorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in quella così honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne i monti pieni di minere? dalle quali con grandissima industria si cauano vna infinità di ferri, & acciali, ma ancora qualche poco di argento, & oro, di maniera, che possiamo dire questa arte Metalica esser sorella dell'Agricoltura; atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliara di genti sparse, per detti monti, & valli, che paiono discese da i lombi di Vulcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di ferri da lauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di palle, di arme d'asta, di spade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti seruono alla militia, all'Agricoltura, alle fabriche, a i nauigli, & a qualunque altro uso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto dì infinite pietre bianche al parò de' marmi, i quali sono perfette per far ogni sorte di colossi, di statue, colonne, di porte, di fontane, & altri ornamenti bellissimi come a pieno mo-

stra-

ftrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese. Et oltra che ve ne sono dell'altre marauigliose per di uerfissime macchie lucide, si trouano ancor in alcuni luoghi de gli alabastri, de' porfidi, de' calcidoni, delle agathe & de' diaspri perfettissimi.

Qual è poi quella Città meglio situata di Brescia? Laquale si vede primamente esser posta, come Regina quasi nel mezo del suo paese? & poi così accõmodata, ch'è ancor quasi nel mezo delle Città vicine. Percioche verso occidente è presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altro tanto a Cremona. Poi si come uerso Oriente lontana da Verona quaranta, verso Siroco il medesimo da Mantoua, così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente qual'è quella Città che sia di lei piu forte? Laquale quantunq; sia spiccata dai monti vicini, ha però in se il molto bello, & celebrato colle Chineo sopra il quale a guisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissimo, & gran Castello il quale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa vedetta; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno e notte per difenderla da qualunque nemico la volesse offendere. Auegna ch'ella è fortissima per li larghi, & alti terragli, per le grosse, & forti muraglie, per le ampie, & profonde fosse, piene di acque risorgenti, & non meno è forte per li grossi torrioni, & bastioni, & per le piatte forme, & baloardi, senza che fra i confini è circondata da quattro fortezze inespugnabili. Gli Orzi, Ponteuico, Asola, & Anso.

Similmente qual'altra Città è così ben dotata di acque limpide? Ella è copiosa di buoni, & profondi pozzi, & accommodata di assaissime fontane correnti, che si trouano in molte case di cittadini, ne i conuenti de religiosi, ne hospitali pij, per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici. Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la Città nel ueder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissi ne acque, le quali cadendo in bei uasi petrili, corrono per gli acqueduti sotterranei, per le uie, & per le case: Oltra ch'è accommodata di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissima quantità di biade, & in altre cose assai; quanto che spargendosi per le contrade, la tengono ben purgata dalle immonditie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno a i Sacri Tẽpi, a i ben fabricati Conuenti, a i commodati Hospitali, e a i magnifici Palazzi, & specialmente à quello del commune, ilquale è si grande, si ricco, si marauiglioso, & bene accommodato di Spatiosa loggia, che si può dire non esserne vn'altro simil in tutta Europa; dico che la Città di Brescia è nel numero delle piu antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuessero il santissimo e glorioso frutto della Redention nostra, & che pochissime Città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi martirizati per la santissima Fede, i trenta Vescoui canonizati, & che siano così inclinate alle cose di pietà, & al sustentar con limosine i poueri, & parcolarmente nei tempi delle carestie.

Poi oltra di questo, gran fondamento fu della sua felicità, quan do ritrouandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Maria Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel si grauoso giogo, volontariamente si donò a i nostri Illustriss. Signori Venetiani nell'Anno M.CCCCXXVI. Dimostrando maggiormente da Poi il suo gran ualore nell'acerbissimo assedio di dui anni, che patì da quel Duca fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abandonò la impresa. Benche poi per sua grandissima disgratia, dal M.DIX. fino al XVI. fu tenuta per ischiaua da gente Barbara; onde nel miserabilissimo anno del XII. per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopulata.

O veramente mille uolte beata Patria poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a uiuer con tranquilla pace sotto sì potẽ-

Y ti

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO, NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XVIII.

Sopra le cose diletevoli della Villa, & quanto è meglio habitarui che nella Città.

ESSENDOSI partito Messer Cornelio Ducco dal la possesione di Quincianello per andare all'altra sua della villa di Piedemonte, & passando dal Borgo di Pōcarale trouò Misser Giouā Battista Auogadro cō amici ch'erano venuti da vccellare a perniconi co i sparauieri, & essendo smontati su la porta sua per de sinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo mangiato nella capella dell'horto unito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro; & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che uoi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interroto il uiaggio per hanorarmi a questa tauola, & che i uostri compagni sono partiti da noi per andare a diporto sot to all'ombre del giardino; spinto dall'amore che ui porto, sono sforzato dirui, che è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia, pcioche non solamente mi hauete dato occasione di ueder questo sito, degno ueramente d'ogni Principe, per esser accommodato di sontuoso calcamento, di uago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera; ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città, i quali (conoscendoui per huomo di ualore) vi biasimano che l'habbiate abbandonata per habitare in questa piccola villa.

GIO. BA. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto

geloso dell'honor mio non posso mancare, che non ui manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar'in questa villa. Et tanto piu potrò narraruele, quanto chè gli amici cominciano a prossimarsi alla potra del giardino per andar a riposarsi secondo la lor'usanza. Et però cominciando dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stātiare in questo luogo, son certissimo, che non mi riprenderebbono, ma piu tosto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino; ilquale abandonò le sue grandezze di Roma per godersi il rimanente di sua vita quietamente nel suo piccolo podere, come fece: O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

Qual sia stata la vita di M. Gio. Battista, & quale è la presente. Essempio di uera amicitia & liberalità.

Voi per piu tempo hauete ueduto quale sia stata la uita mia, & tutto mi è occorso per le cattiue compagnie. La onde finalmēte (cō l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonare del tutto cotal generatione, e ritirarmi q cō animo di uiuer piu costumatamēte che potessi in questo tēpo che mi resta: Et tāto piu ogn'hora me ne trouo lieto, quāto conosco, che si come quella vita mi era vn'inferno cōtinuo, cosi questa mi pare vna uera sembiāza del Paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici, da' quali io son'amato assai piu di quel che merito: Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser piu tosto dell'amico, che di colui che le possede.

Poi facciamo la uita insieme, hor nell'andar'a caccia, & uccellare; & hora ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare, como sta mane hauete ueduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gl'altri fanno ogni buon'officio per addolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

COR. Veramente, si come mi è piaciuto udir per quali cagioni voi hauete abbandonato la Città, & ridottoui in questa bella uilla, nō meno questo del mantener tra uoi la santa pace, mi gradisce tāto, chà mai non lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, e uilla si osseruasse questo modo diuino, & nō il diabolico, che oprano le lingue di Satanasso? non cessando di accēder fuoco fra questo, e quello per aumentar'ogni hora piu le ire, & le controuersie, gloriandosene dapoi, come se fussero fatte cose degne di memoria.

GIO.B. Ancora ci possiamo contentare de' nostri contadini, iquai non mancano d'amarci, & honorarci con rispetto. Et guai a colui c'hauesse ardimēto d'offenderci, ò fare nella terra qualche cosa sporca; percioche concordeuolmente lo scacciaressimo fuori de' nostri confini per sempre.

COR. Parimēte questo nō è poco bel modo per mantenere questa

Vil-

villa netta di malfatori: Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde non è poi marauiglia se ui nascono tanti scandali, & specialmente molte fiate tra coloro, che non tanto fanno il fratello con essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità (contra di qual si uoglia in secreto, & in palese) li difendono sfacciatamente. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, cosi sono da lodare quei cittadini, che han per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

La pietà che si deue usar a i buoni contadini poueri e nõ mai a i furfanti, & gabbadei.

GIO. B. Sappiate poi che non manchiamo di soccorrer loro nelle auuersità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secondo la loro conditione, souenendoli nondimeno cõ la borsa, o con la robba, quando non possono cosi in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona uentura. Et queste sono nel numero delle uere lemosine, p non esser'ingannati, come sempre auuiene de' tanti furfanti, e gabbadei, che tuttodì uan'attorno; dicendo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però con mille superstitioni, accioche (con queste vie diaboliche) essi scelerati possano piu commodamente trionfare nella loro dishonesta uita.

Di quei che tiranneggiano i poueri nelle ville.

COR. O quanto sarebbon'auuẽturati i poueri di qsto paese, e di altri pur'assai; se p ogni luogo ui fussero gentil'huomini che facessero si fatte opere di pietà, & nõ li tirãnegiassero nella robba, nella uita, & nell'honore, come piu uolte uiẽ fatto da molti huomini indemoniati.

Le belle doti del Borgo di Poncarale.

GIO. B. Che pensate poi di quanta satisfattione mi siano le tante doti di questo sito, non piu lungo di un miglio, & mezo, & altro tãto largo, il quale (per lungo piano) forse non ha pari in tutta Lõbardia? Primamente si uede ch'egliè di aere assai buono, uicino alla Città cinque miglia, abondante di frumenti; migli, legumi, uini, e fieni; ma di lini non molto, i quali non sono men belli de gl'altri. Oltra che di arbori non solamente tutti i campi sono benissimo piantati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le uie, che da ogni hora che il Sol risplende ui si può andar per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente uoi nõ potete andar p cõtrada alcuna, ò uolgerui a qual parte uolete, che sempre nõ uediate diuerse sariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti; Le quali d'ogni tempo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di una in una; percioche, qual corre a mezo dì, quale a sera, quai a dimane, & qual di pari ua con ueloce corso: Senza che (fra molte di queste) l'una sotto l'altra & l'altra sopra a quell'altra per canali con si bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte cosi per fare stupir coloro, che uagamente le rimirano.

COR. Confesso hauer ueduto piu paesi di Lombardia che si adacquano; ne però mai hò trouato luogo pari a questo d'acque correnti: cose inuero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella utilità del marauiglioso.

La quantità de li armenti, che uiuan gian i fue ni.

GIO. B. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa villa, così son ancora il nostro tesoro, conciosia che ir rigano abondantemente tutte le possessioni. Lequali, oltra che sono fresche nella stagion presente, & nel uerno mezanamente calde, non meno sono ottime a gli armenti che all'hora mangiano i nostri fieni; attesoche (per raccoglierne noi in gran copia) alle uolte vi si sono trouate piu di cinquecento uacche, & anco piu, senza il buon numero di pecore. Et oltra che la dette acque ci sono di molta satisfattione per la bellezza, & per l'allegria che continuamente ci donano, ci sono anco di assai piacere, e utilità nel pescare, perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare, questo è il piu grande; percioche quando vogliamo pescare, in poco d'hora asciugamo hora questa sariola, & hora quel fiume, ò fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi sempre) nel pescare. Poiche non è al mondo il maggior contento, che il ueder uenire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani, grandi, & piccioli, (& tutti scalzi, con guade, con stambucchine, con zappe, zapponi, badili, vanghe, pale, zucche, secchie, conche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. La onde, tantosto che ueggono le acque diuertite altroue (entrando allegramente tutte nel uaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che si infangano, alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & a i gambari che s'intombano.

Effetti molto dilettevoli del pascere.

Poi non è huomo si malinconico che non scoppiasse di ridere, vedẽdo gl'infiniti atti, che fanno queste buone gẽti nel pescare, pche all'hora si uede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il uaso, chi corre, e chi salta; chi cade, & chi leua; chi ride, e chi canta; chi piglia, & chi non sà tener la pesca; & chi con cridi, & morse non fann'altro che a questo, e quello dar la baia; Sẽza che alle uolte si è ueduto (uolẽdo tre, o quattro, o piu affrettarsi l'vn piu dell'altro p pigliare uno, o piu pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, ò fango. Onde, p essere ueduti talmẽte ingarbugliati, & leuarsi poi i piede del tutto bagnati, e infangati, sentiuasi da tutti gl'altri un rumor grãde di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, di uaghe, & d'altre cose assai; che p verità io nõ sò qual ricetta si trouasse pari a questa p cacciare i tristi humori. Chi nõ riderebbe fortemente ancora quãdo si mira questa buona gẽte (hauer qualche uolta) pigliato delle biscie per anguille, delle ca-

gne

gne per le lamprede, e de rospi per rane? Tenēdo poi in mano questi così abomineuoli animali, per correr dietro a qsto, e quello che ne ha paura. Per le quai cose non meno all'hora si è ueduto grā rumore per lo fuggir di molti, p lo pianger de i fanciulli, per lo cridar di giouanette, & per lo contrastar di dōne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difender se stesse, & gl'altri trauagliati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato così attentamente, ditemi vi prego, che ui pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi piaceuoli spassi.

CORN. Non tanto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di recreare ogni Gentil huomo, ogni Signore, ogni Prencipe, e ogni spirito gentile, ma ne sento gran consolatione ancora per hauerle uoi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso uederle, come se ui fosse stato presente.

GIO.B. Vorrei che foste stato qui la uigilia di S.Giouāni, quādo passarono innāzi terza cō tre carette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinēga, la Signora nostra Cauriola, e la Sig. Barbara Callina. Le quali accōpagnate da piu Gentil'huomini, andando a desinare a Dello col Magnifico Caualier Carlo Aueroldo, uero amator dell'Agricoltura, come testificano i suoi rarissimi giardini: Onde uedēdo elle, che noi patroni haueuamo asciugato il uaso della Garzietta, e che ui pescauano gran numeno d'huomini, e di donne, si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, à preghiere però delle nostre Gētildōne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano qlle semplicissime gēti nel descare: rideuano di sorte, che pareuano hauessero a scoppiare. Et uedendo le nostre madonne qsto sì bello trattenimētò, si posero (con tal prestezza) a coere quiui in la ripa nelle padelle diuersi pesci ch'erano ueduti da qlle Signore cō tāta satisfattione, che nō si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, nō solamēte li presentarono ad esse cō altri uiui cōci in bei canestri; ma ancora una quantità di bei gambari donarono loro, dicendo. Dapoiche a uostre Signorie non è piaciuto di mangiar cō noi di questa pescaggione, le preghiamo si degnino d'accettare almen questo presente, non hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascū di noi, che così amoreuolmēte glielo porge: Et elle rēdendo infiniti ringratiamenti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono; dissero anco. Veramente che tutti uoi sieti degni d'essere inuidiati da ogni vno godendoui si felicemēte (come fatte) in questa sì rara Villa che'l Sign. Iddio ui conserui in questo stato sin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viag.

COR. Si come quelle gẽtilifsime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in fimili traftulli, non men ventura fu la voftra, hauendo fi bella occafione di accarezzarle, & d'honorarle con tal cortefie.

GIO. B. Ritornando pur'a gli effetti del pefcare, dico che oltra a i detti fpafsi prẽdiamo anco quella quãtità di pefci, & gãbari che noi vogliamo, de' quali (quafi fempre) ne mandiamo a gl'amici non poca fomma: & quello che ferbiamo, lo mangiamo cofi frefco frefco; Et quefta è la uera uia del mangiare ogni buon pefce.

COR. Non è dubbio alcuno; che non ui è comparatione in bontà dal pefce morto, à quello che fi cuoce uiuo.

Che non vi è comparatione del pesce fresco all'altro.

GIO. B. Seguendo fimilmẽte le cõmodità, che habbiamo qui; dico che pigliamo etiandio molta fatisfattione da i buoni lettecini, che, quafi tutto l'hãno habbiamo in copia. Et oltra che fiamo patroni de' buoni formaggi, & butiri frefchi, piu uolte (per frugalità) mangiamo delle ricotte, fioriti, gioncate, capi di latte, latemelli, & altre fomigliãti cofe, hora pure come vengono fatte, & hora diuerfamente artefi-ciate, per farle piu delicate. Senza che habbiamo non folo buona commodità di uitelli, di caftrati, di pollami, di colõbi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne falate, di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di afparagi, & di artichiocchi.

Che i giorni son piu lunghi in villa che nella città.

Che diremo poi della fatisfattione che noi habbiamo da i giorni che fi moftrano piu chiari, piu fereni, e piu lunghi, che nõ fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui fi fcopre il Sole, iui a pena comincia a comparere il chiaro: Similmente quando è nafcofto nell'Occafo, fi come nella Città entrano fubito le tenebre, qui fenza lucerna poco men di un'hora fi uede bene.

Parimẽte chi potrebbe mai efprimere la grã cõtẽtezza che pigliano coloro, i quali nõ pur gradifcono lo ftar'in uilla, ma amano etiandio maggiormẽte la ꝑtiofa lucidezza del giorno, che la ofcurità del la notte? Onde vdẽdo i vegghiãti galli auãti il giorno, cominciãdo ad allegrarfi (ꝑ hauer'in odio le piume) fubito fi leuano fuori, ponẽdofi piu uolte nel grã caldo a mirare, & contemplare l'allegro nafcimento della bellifsima Aurora; mirando fimilmẽte la fua diuina chiarezza, che a poco a poco ua crefcendo, finche il Sole (mãdãdo primamente innãzi di fe quei primi a guifa di ftriccia, ò fauille, d'ardẽte fuoco) co i fuoi fplendidifsimi raggi, ferifce prima le fuperbe cime de' monti altifsimi, & poi vfcendo pian piano fuor del mare, fi fa compiutamẽte vedere fplẽdentifsimo. Scala certamente perfetta a tutti i belli fpiriti per falire ꝑ entrare ne i diuini chioftri del Cielo, per contẽplare poi quelle altifsime cagioni, che malamente fi poffono fpiegare con lin-

Che contento è vedere gli effetti diuini dell'aurora & del Sole.

gua

gua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'uniuerso, il quale (fra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci ha proueduto d'una tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarijssimo.

Che è poi quaudo egli si colca nell'occidental mare? Poiche quasi solamēte q̄lli che stanno in Villa, possono ueder, & cōsiderar'i diuersi effetti, che fa col suo incomprehensibile splendole sopra la terra, sopra le acq; sopra i monti, & sopra i nuuoli; facēdoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle uolte tanto rossi, che pare propriamente che ardano insieme cō tutto il Cielo. Lequali cose, pochissimi, o niuno della Città possono uedere, ne considerar (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) si ꝑ non esser impediti dalle loro case alte, si anco ꝑ non esser tal proprietà de' cittadini, come di q̄i che stanzano, in uilla; Et q̄sto auuiene massimamente, ꝑche una grā parte stāno ī le piume in fin che'l Sole è alto; & altri ꝑ esser la maggior parte lanaiuoli, testori, ferrari, & d'altre arti; benche leuino per tempo, non possono però a quell'hore vederle, conciosia che stan rinchiusi ne i lor o ccupati alberghi. Il perche si uede quanta differentia è tra essi & i lauoratori della Villa, i quali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, & quei della Città nelle oscure boteghe, & tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della uilla sono sempre sani, robusti, & di uigorose ciere; & se (per contrario) quei della Città sono squalidi, macilenti, & di poca lena, & di piu breue uita.

COR. Si come mi sono piaciuti questi diletteuoli discorsi, cosi nō posso tacere quanto sia la bella uista (come voi sapete) del casamento mio della villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo ueder simili tesori dell'Aurora, come piu volte mi è occorso rinfrescarmi nel grā caldo; & insieme insieme pigliarmi gran diletto, nel considerar minutamente le uarietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo risplendendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azurro mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non ui potrei esplicare la centesima parte d'allegrezza, che sentiua, & godeua lo spirito mio.

Le lodi del monte di Ciliuerghe, & de i suoi pa- esi.

GIO. B. Non è dubbio ch'eglie da lodar'il uostro colle, tuttauia mi pare più bell'assai di quel di Ciliuerghe, il quale non solamente è accommodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati, di uigne, di peschiere, & d'altre molte belle cose.

Chi nō dourebbe sommamēte desiderar di goder quella si bella ꝓspettiua lontana da' mōti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreg

donne pazze, & senza punto di uergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo a tutta la Città: vsanza non antica già; ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere essempio a tutto'l mondo di honestà) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BAT. Volesse pur Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & non mai di tante altre che sempre furono specchio di buona uita) ma peggio è, che ogni hora più cotal morbo va crescendo, mercè de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì uituperosa usanza: Nè vi sarebbe maggior rimedio, per esterminare questa pestifera semenza, che l'essequir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Sentētia contra le male donne.

Si come alla cattiua figliuola si debbe dare per dote la morte, per vestimenti i uermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncare le mani, o più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

COR. Desidero che cessiamo da questo ragiouamento (poiche nō si può prouedere) & che voi seguitiate il parlare delle contentezze, che qui godete sì felicemente.

Le cattiue opere di alcuni della città.

GIO. B. Ancora dico, che in questa uilla non si ode chi dica male di altrui, come uien fatto alle uolte sotto la loggia della Città, o nelle botteghe de gli artegiani; & altri luoghi: Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si uoglia huomo, e donna da bene, non hauendo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche uedoue, alle donzelle ben create, & sin'alle spose di Christo claustrate; Ragionando etiandio di più cose odiose da sentire; & massimamente del ualere, o infondicar biade, & amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi qui non sono ambitiosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, ne che siano disleali, iracundi, uendicatiui, assassini, & beccari d'huomini; & men ui sono falsi testimoni, perfidi notari, bugiardi procuratori, infedel'auocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zauattini che gridano: facchini, & brentatori, che urtino; ruffiane, & meretrici che inueschino, malefici, & incātatori che fascinino, ariole, & fitonesse che indouinino, mariuoli, & taglia borse che truffino, & anco hippocriti, & gabbadei che abbarrino.

Alcune cose abominevoli della città.

Qui finalmēte non si ueggono a strascinar'in prigione debitori, incarcerar p forza malfattori, mādar'in galea truffatori, cauar gli occhi a' strozzatori, tagliar le lingue a' bestemmatori, bollar le faccie a' ma-

riuoli, troncar le mani a' falsi testimoni, mozzar le teste a' micidiali, impiccar per la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar, & scannar gli assassini. Spettacoli ueramente di non poca compassione, di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grandissimo horrore; & massimamente quando (alle uolte) si mira la piazza fornita a guisa d'una beccaria di carne humana.

COR. Vi prego certamẽte che lasciate queste cose si spiaceuole da sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

Le ragioni per le quali si dourebbe habitare in villa.

GIO.B. Chi nõ dourebbe adunque habitar'in uilla, poiche non tãto ui si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquilità, & ogni soaue riposo, ma ui si gode anco l'aprico aere; le uerdi frõde de gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenita delle valli, la prospettiua de' monti, l'allegria de' colli, la uaghezza de i boschi, la spatiosità delle cãpagne, la fertilità delle possesioni, la utilità delle uiti, & la bellezza de' giardini.

Silmilmente, chi non dourebbe habitar in uilla, uedendoui la diligentia de gli Agricoltori, la obedientia de' lor' armenti, in ben'arar, & seminer'i campi, il bel crescer, & raccoglier'i loro frutti, l'udir le canzoni delle villanelle, l'incerate cãne de' pastori, le siluestre sampogne de' uaccari, & il dolcissimo cantar de' diuersi vccelli.

COR. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi fanno maggiormente conoscer le delicie della uilla.

Dei spassi che si godono in cõpagnia

GIO.B. Hora che ui sono piaciuti questi discorsi, voglio ragionar ui ancora della medesima libertà, che godiamo, qui con alcuni ordini; che (quasi ogni giorno) osseruiamo; cominciando primamente a presentarci alla santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'vn l'altro) c'in uiamo a caminar'il più delle uolte, uerso la nostra bella strada maestra, la quale non solamente è lunga, & dritta di tante miglia, ma ancor'è molto larga, & accompagnata dalla bell'ostaria, che fu fatta essente da' nostri Illustrissimi Signori nel 1454. per hauer' iui sigillata la pace col Duca di Calauria; oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare acque. Et mentre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose, & la bellezza di quell'ampio Nauiglio, ueggiamo tuttauia andare, & uenire diuerse genti dalle uille, da Brescia, o da Cremona; con le quali spesse uolte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facende che intendono di fare, o che hanno fatto. Vedendo anco piu fiate passare de gli amici, de' quali quasi sempre intendiamo qualche nouella; facendoui poi ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi.

Le belle doti di Ponçarale.

Similmẽte dall'hora istessa, qualche uolta andiamo a godere la uilla di Ponçarale, la quale (come sapete) è dotata di ameno colle, di uaghe

ghe prospettiue, di folti boschi, di copiosi vignali, di bei giardini, di sontuose stanze. di limpide acque, & di Cittadini ben creati, co i quali spesse uolte, hor quà, hor là, ci godiamo amoreuolmenle insieme: Onde per esser madre della vostra non possa mancar, che non ami, & commendi gandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel centro del paese, il quale per esser coperto di belle fabriche, a guisa d'vn'alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei Gentil'huomini lo godono si lietamente quasi tutto l'anno, come fanno.

Che dirò io poi della grãdissima satisfattione che cõtinuamẽte prẽdiamo nel ricrear gli spiriti nostri cõ questo soauissimo aere? il quale oltra la mirabil'allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquilla l'animo, & ci corrobora il corpo.

Appresso chi potrebbe mai pensare il grã contento che pigliamo tutto dì nel pascer gli occhi mentre che miriamo, & consideriamo le ꝓspettiue de' monti altissimi, l'amenità de i colli, la diuersità de gli arbori, la uerdezza de' prati, la bellezza de' giardini, & la vaghezza delle acque con tãte altre cose? Le quali la nostra Città, cõ tutta la sua magnificẽtia non può uedere, & manco gustare cosi compiutamente, come noi facciamo: Oltra ch'ella resta priua del cantare de gli vccelli, che noi udiamo giorno, & notte. Et se pur ui è che desideri udir cãtare uccello alcuno, si cõuiẽ tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere: Onde, si cõe noi fruimo il cãtar de' nostri cõ libertà loro, cosi quei prigionieri sempre cantano sforzatamente; temẽdo di morir di fame se nõ cãtassero. Per tanto, nõ è marauiglia se'l cantar de' nostri è piu allegro, piu sonoro, & piu soaue (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che q̃llo di quei meschini, i quali co i lor tristi, & aspri accenti; non par che cantino, ma amaramente pianghino la loro dura sorte; conoscendo che nõ possono cãtar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a cãto alle chiare, fresche, & dolci acque come faceuano. Per il che possiamo dire, che si come noi habitatori della villa ci assomigliamo a i nostri nella libertà, & uita lieta; cosi q̃lli della Città s'assomigliano a i suoi, ꝑ cõto della prigionia, & malinconia. Et qui si uede ch'essi sono assai mẽ prudẽti de' detti uccellini; perche potendo, non uogliono uscire della Città; come quei meschini si sgabbiarebbono uolentieri, se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, la quale fù tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Le allegrie della Villa, & che la città ne resta priua.

Che gl'uccelli della Città cantano per timore, e quel li della villa per amore.

Chi mosse mai quegli innumerabili Romani a lasciar le grandezze ꝑ andar'a uiuere, & morir nelle loro uille? se non che conosceuano chiaramẽte, che iui si troua il tesoro della libertà accõpagnata da tutte q̃lle delitie, che goder si posson da ogni sauio huomo in q̃sta mõdo

I grandi personaggi, che sẽpre hãno habitato alle ville

Pari-

Parimēte chi ha indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria & d'altre Prouincie, a starsene alle lor'accommodate Ville, ne mai d'alcun tēpo habitar nelle Città? se non ch'eglino ancora conoscono benissimo ch'el viuer'in Villa è il maggior riposo, & la maggior cōtentezza, che trouar si possa in qual si voglia Città.

Che la città non è quella che soleua esser.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiara, di Virola, di Pralboino, & i Magnifici Caualieri, con tāti altri nobili, a uiuer di continuo alle loro Ville? se non che per esperiēza ueggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non son quelle che trouar si possono nella nostra Città; La quale, per esser piena di litigij, & di trauagli, non è più quella che era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli, i quali, con la loro disciplina erano cagione, che ciascuno stimaua non esser'altro maggior tesoro, che la pace, le carita, & la fede. Che veramente se quei venerandi vecchi risuscitassero adesso cō potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorebbono pacificamente uiuer nella quiete, io son certissimo che ui darebbono quel castigo che le nefande lor'opere meritassero.

COR. Quantunq; ogn'hora piu mi piaccia il uostro lodar le cose, che si godono si felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trappassiate i segni nel dir male della nostra Città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputatione a tutto il mondo.

GIO.B. Se io dicessi ciò che ho detto con quell'animo, che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingratissimo Cittadino; percioche, senza comparatione, ui son assai piu le persone da bene, che non son'i tristi: ma ho detto solamente queste cose, accioche si conosca meglio, che tanto piu si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le Città.

COR. Si come accetto la uostra intentione per buona, cosi ui priego che mi diciate come dispensate il tempo di mese in mese.

A che modo M. G. Bat. dispēsa il tēpo.

GIO.B. Primamēte, p l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tēpo pſente io mi trouo à qll'hora co' cōpagni, doue con gli sparauieri ci pcacciamo d'andare quà, & là, trauersādo piaggie, costere, vignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi; hora in cōpagnia, & hora separati, p pigliare piu perniconi che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzando infin ch'è passato terza; Et giunti a casa assai uolte māgiamo insieme, come stamane hauete ueduto; ragionādo mētre si mangia, non solamente di quanto s'è trouato, & pr

& de gli acc identi contrari, o fauoreuoli che sono occorsi; ma ancora d'altre cose piaceuoli, fin che giũge l'hora di riposarsi, o di dispartarsi secondo che a tutti piace. Et dapoi questo, ordinariamente ci trouamo ancor insieme, occupãdoci chi a leggere, chi à giuocar'a carte, chi a tauoliere, chi a scacchi, & chi si pone a cantare, o sonare, come vederete poco dopo che sarà sonato nona; Trastullandoci in queste cose con modestia fino al tardi, fuggendo quanto si può il grã caldo, come richiede la stagion presente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pian piano per la terra; hora a casa di questo amico, & hora a casa di quell'altro; per ueder delle uaghezze de' lor giardini, de gli horti, delle peschiere, o de fonti accompagnati d'alcuni bei ricetti. Neli quali ragioniamo al fresco con dolce trattenimento; come spero anco questa sera di farui ueder simili cose, & con uostra satisfattione, & son certo che uoi giudicarete nõ esser manco la ciuilità col candore della politia, & buona creãza in questa picciola Villa, quãto si sia nella nostra Città, o in altro luogo. Che direste poi q̃ñ alle uolte ci è occorso trouar le nostre gẽtil'dõne nella medesima hora prẽder diuersi piaceri al modo loro, andando ꝑ la Villa a ueder delle dette uaghezze, con ragionar'ancora a canto di qualche peschiera, o chiaro fonte? Et noi salutatole con le debite accogliẽtie, entrar'a par lar cõ loro di cose allegre; accompagnate hora d'alcuni bei quesiti, & hora da piaceuoli motti, o da honeste beffe: Senza che ponẽdosi qualche un di noi a sonar di liuto, o di uiola, o d'altro stromẽto simile, ueder leuar la moglie, & prẽder il marito per mano, il padre la figliola, il figliolo la madre, la nuora il suocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il cõpare la comare, & cosi gli altri di mano in mano, dãzãdo tutti lietamẽte cõ ogni honestà, & purità. Che Iddio uolesse, che'l general ballare di hoggidì fusse di tal maniera; ꝑcioche non ui nascerebbono i tanti enormi peccati, & scandali grãdissimi, che tutto il giorno nascõ ꝑ tutta la Christianità. Poi finito q̃sto giocõdissimo spasso, le accompagnamo con dolci ragionamenti di una in una alle stanze loro.

Del sincero balare

COR. Tãta è la uostra bella gratia che tenete nel recitarmi q̃sti stupẽdi spassi, che mi sento uscir fuor di me; dubitando piu tosto sognarmi q̃ste cose, che udirle dalla uostra uoce, come odo, & credo ꝑ uere.

GI.B. Certamẽte quanto fin'hora ui ho narrato, e son per narrarui; tutto è & sarà la semplice uerità. Cõfesso che alle uolte odo uolẽtieri qualche honesta beffa, ma però nõ ne saprei pẽsare, nõ che affermare.

COR. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a tauola non rideste, quando Messer Giulio Emiglio disse hauer passato in quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiero, senza bagnar punto li suoi bianchi stiualetti.

GIO.

GIO.BA.Sappiate ch'egli disse il vero; percioche per cagion della gran secchezza, quell'acqua è molto bassa, & esso leggiadro di gamba. Ma haureste bē hauuto grā soggeto di ridere, se haueste udito il nostro dolcissimo Gauaccio, quando ci contò il caso marauiglioso, che occorse a lui, & alla consorte nel passar'il Chiese.

COR. Ben che io non habbia mai conosciuto questo gentil'huomo per presentia; ho però più uolte inteso, che non ha pari per narrar cose stupende da ridere. Che quando ui piacesse di dire, come fu questa historia mi fareste cosa grata.

Delle stupende cose del Gauaccio.

GIO.BA. Hauendo la giouentù di questa terra tolto vna coppia di pifari per ballar'a questo San Bernardino, & io parimente hauendo inuitati più gentil'huomini; fra quali scrissi anco a lui, essendo in Carpenedolo, & giunti quasi tutti, lauatisi le mani per ponersi a mensa, ecco ch'egli comparse, con gran contento d'ogn'un di noi: Onde beato colui che più tosto corse ad abbracciarlo. Che per uerità, non vi potrei esprimer'il gaudio che ne sentissimo: percioche erauamo certissimi ch'ei sarebbe stato il cōdimeuto d'ogni nostro spasso. La onde pigliatolo per lo braccio destro il ualoroso Cōduttiero il Signor Camillo Auogadro, e per lo sinistro il suo Luogotenente Messer Gio. Antonio Cauallo, lo posero per capo di tauola: Nè a pena si fù posto a sedere, ch'egli cominciò a dire.

Signori, innanzi che pigliate cosa alcuna per mangiare, ui prego che m'ascoltiate d'un caso che sta mane m'è occorso nel passar'il Chiese. Ma perche dubito che sarete molto duri a crederlo, ui supplico cō tutto il cuore, che se mai deste fede a cosa che ui dicessi, mi crediate questo: Et noi aspettando una filistocca secondo il suo costume, ci ponessimo a mirarlo fissamente in faccia: Et egli seguitando disse. Nō potendo io mancare al cortese inuito del mio caro patrone Auogadro, dico che hoggi per tempo montai a cauallo con la mia consorte: e giunti per passar l'acque del Chiese, mi posi a far'il uado, & ella seguendomi (non so a che modo) cade da cauallo nella più alta parte. Basta che fui tāto presto a smontar nel bel mezo, & ripigliarla in braccio, & metterla in sella, & raccogliere il capello, il uelo, e le pianelle, che andauano quà, & là, & rimontarmi a cauallo, che la tanta acqua non pote bagnarci in parte alcuna.

Sappiate, che a pena hebbe finito questa così forbita ciancia, che tāto fù il rider che uenne in tutti noi, che fussimo sforzati a leuarci da tauola, & andare, chi in qua, chi in la col corpo a terra. E mētre che ridevamo si saporitamēte, leuandosi anch'egli in piede, si pose a giurar più uolte che quāto haueua detto era uerissimo. Et noi quanto più radopiaua cotai giuramenti, tāto maggiormēte scoppiauamo di ridere.

Di

Di maniera, che uedendo egli le cose andare in lungo, e che'l tãto giurare era riputato uano, finalmente come stanco disse. Sapiate Signori che quantunque io habbia detto il uero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che nõ ne credo niente. Et noi udendo questo, pure allhora entrassimo a ridere, dico talmente che'l petto, & le mascelle non solo ci doleuano fieramente, ma etiandio ci si sarebbono potuti trarre ad uno ad uno tutti i denti. Finalmente quando piacque a Dio ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non si fece altro che ridere, & non solamente per le cose dette; ma ancor per altre stupende nouelle, che egli con gran uehementia tuttauia raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta, che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuora uia per ballare, non so quando ui si fosse posto fine.

COR. Ditemi ui priego che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse solamente per far rider coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano uere?

GIO. B. Più uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubio; onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua prattica, per non rider mai mentre le racconta; che egli le narri per cose certe.

COR. Questo è ben humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo, ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO. BAT. Sappiate poi, ch'egli è stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi, uacche, pecore, cani, sparauieri, astori, falconi; & saper scacciare spiriti, maleficii, fatture: & per contrario fare strigarie, & malie per stroppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quando disputta co' dotti di Astrologia, Chiromantia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmente di scientia Logicale, Fisicale, Canonicale, Theologale, & di quante altre furono mai. Et com'ei uede che sono conosciute per colorate, palleare, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette man a certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastri con una scienza cabalistica molto eccelsa, esprimendola con tanta uehementia di parole, & di acuti stridi, che non solamente confonde qual si uoglia dottissimo; ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano a crepare di ridere.

COR. Voi maggiormẽte m'accẽdete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto; che se mi farete degno d'udirlo, ho p fermo che mi giouara assai piu, che non mi fecero l'anno passato i tanto lo-

dati bagni d'Acquario.

GIO.B. Io spero che ve lo farò goder frà dui, & tre giorni, per esse re andato a medicare alcuni uccelli, & caualli a certi gentil'huomini nostri in Bornato, & Callino (uille veramente piaceuolissime) & son certissimo che uoi hauerete per molto cara la natura giocondissima di questo raro spirito; alquale, fuori che poche uolte, o nõ mai, si può credere cosa che dica, per compiacersi molto di questo) è poi da tut ti hauuto per accostumato, benigno, cortese, fedele, e pieno di assai virtù. Et tanto più lo goderemo dolcemente, quando che dimane i nostri compagni anderanno alla caccia generale de' lupi, cinghiali, cauerioli, ceruì, & altri animali, che si trouano ne piu gran boschi del Bresciano: Cominciãdo a cacciare in quelli de' Signori di Vrago, di Roccafranca, di Bargo, di Villachiara, & d'altri di mano in mano fino a Virola, Pralboino, Gambara, Asola, Carpenedolo, & Caluisano. Impresa certamente d'ogni gran Prencipe; alla quale si trouerano molti Signori, con una infinità di Gentilhuomini, & altre genti, che hauranno il fiore di quãti cani si trouano in questo paese. Che a cercar solamen te le fere che sono ne' boschi Martinenghi, non ui uorrà manco di quattro giorni, & forse più.

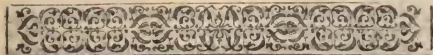
D'una caccia generale.

COR. Veramente che quei Signori sono copiosi di boschi grandi, & di possessioni fertili, che son il fiore del Bresciano. Ma più si può dire, che si come quella antichissima Famiglia è la piu ricca di possessioni di tutte l'altre della Patria, stando che ogni anno passa di entrata scudi ottanta milia; è medesimamente la piu copiosa d'huomini strenui, magnanimi, & illustri; che lasciando quelli che ualorosamente sono morti solo à i tempi nostri nelle imprese honoratissime de' nostri Illustriss. Signori, & d'altri Prencipi: adesso piu che mai ue ne sono in gran numero, che per le lor prodezze, hanno da farsi immortali.

Quãto è ricca & illustre la Famiglia Martinenga.

GIO. BA. Veggo che ci conuien far fine a questi ragionamenti per gli amici che cominciano a comparir di mano in mano nella sala grande al modo solito. Et però è bene che anco noi ui andiamo per goder ci con loro ne i piaceri, come uederete.

COR. Et questo mi sarà sommamente caro, cõciosia che desidero di uedere il loro uirtuoso procedere.

IL FINE DELLA XVIII. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XIX.

Sopra diuersi spaßi dell'uccellare, della caccia, & d'altre cose.

HAVENDO il seguente giorno desinato M. Gio. Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & uolendo ragionare ancor de' piaceri della uilla, partiti che furon i seruitori, gli parse di così incominciare.

Hora che così soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro, che uoi M. Cornelio mi diciate ciò, che ui è parso di quãto hauete ueduto dapoi i ragionamenti di hieri; perche intendo di parlarui poi delle cose, che di tempo in tempo faccio in questa uilla.

COR. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentite hieri da i uostri cõpagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste ueder per la terra.

Lodo poi l'amena strada del molino, che sta mane godeßimo con la bellezza ch'ella porge p esser dritta, lũga, & da ogni lato uaga d'ombre accõpagnata da ql soaue mormorio, che continuamẽte fa l'acqua della Mora nel far correre uelocemente sei rote, che seruono al Molino, alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimẽte ancora tutto il territorio, p esser dottato di tante buone cose: Onde meriteuolmente e degno, che egli sia chiamato, il bel Borgo di Poncarale. *Lode del sito del Borgo.*

GIO. B. Hauẽdoui da dir piu cose, è bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto a quell'altra quercia, doue goderemo la grotticella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi, così andãdo di questo pgolato? ui pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

COR. Vi giuro, che io nõ so doue ne sia vn'altro simile di lũghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO.B. Similmente che ui pare di questo horticello, che l'accõpagna tutto a mezo dì con si bella prospettiua?

CORN. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio, che hauete vsato nell'accõmodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & aranci & non meno i bei vasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilicò, di garofani, di viole, & d'altre gentilissime herbe odorifere, che nõ pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben salegati?

GIO.B. Poscia che cosi ragionando siamo peruenuti in capo senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezo di questa porticella poiche l'occhio nostro trapassa questo pgolato, la loggia, il cortile, & vede quanti passano di rimpetto alla porta per la via.

COR. Certamente che questa è vna mirabil prospettiua.

GIO.B. Dapoi che habbiamo gustato, & cõsiderato quanto è bella, & lunga questa veduta, voltiamoci in strandando dietro a questa peschiera cosi passo passo, ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci, che si riposano con si bell'ordine sotto la ombra di quella bella frondutа siepe.

COR. Pare che questi pesci si siano posti cosi per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO.B. Voi non v'ingannate põto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste i stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

Le stupende cose d'vn marauiglioso pesce.

COR. Dunq; uoi hauete in questa peschiera un delfino: Quasi che non lo posso credere.

GIO.B. La uerità è, che ui habbiamo un carpenotto grosso forse di cinquanta libre: Ilquale chiamiamo per delfino, & egli cosi intende & viene, percioche, si come per natura ogni delfino si cõpiace molto di star appresso a gli huomini, cosi q̃sto matto pesce si gode di star doue ode, o vede la gente: & massimamente fa q̃sto, q̃n verso la sera corte quà, & là prendendo il fresco per modo di giuoco: Perche, mentre dura l'eccessiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramente io pagarei vna bella cosa, che uoi fuste stato qui hoggi otto giorni, q̃n dopo cena ci uennero le Gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati Gentil'huomini; Lequali entrando nel barchetto,

che vedete a pena furno dentro che subito cōparse lor dinanzi questo si glorioso pazzo; cominciando a guizzare, & saltare più volte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato un ualente curtaldo che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. La onde, hauendo queste gentilissime Madonne riso non poco per questa si bella festa, la Magnifica madonna Lodouica Gauarda li gittò un pane legato con lo spago; Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato un cagnoletto. Et per verità non potrei dir'il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di q̃sto cosi giocoso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguiuano per cagione del pane, ch'egli tutt'hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamo sù la ripa, seguitãdo di mano in mano questi stupẽdi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo; il valente pesce diede una tale tirata, che strepò per forza lo spagho di mano a q̃lla honoratiss. Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo; andando sù, & giù per un altro pezzo, & sempre con gran dissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte che erano nel barchetto cō bagordo di gridare, & ridere, & di battere le mani, nondimeno mai il ualoroso pesce non si sgomentò; anzi (cosi andãdo) tenne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere cōmodo di fare un bel salto, per intombarsi nella sua grotta, come all'improuiso fece. Per lequai cose mai altro nõ si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Poncarale, che ragionare, & ridere di questa cosi marauigliosa festa.

COR. Per certo mai non intesi, che un pesce si dimesticasse tãto, & manco facesse cosi stupẽde cose. Che nel uero, se altri che uoi me l'hauesse detto, io dubitarei che nõ fussero sogni del nostro galãte Gauaccio. Ma per quel che veggo, siamo cosi ragionando, giunti a questa uaga grotticella, laquale comincio a vedere cō quanta arte è stata da uoi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine: lequali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di una in una, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

GIO. B. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le cōtẽtezze che l'huomo può hauere ĩ q̃sto mõdo, una delle maggiori è il conferire con gli amici le cose pertinente all'hore, delle quali mentre che egli uiue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde, sapẽdo io quanto

ne debbe esser geloso, ho pensato di darui conto della vita che di tem po in tempo faccio qui, accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calũniano, han cagion di farlo, o nò. Adũque, sì come hieri ui dissi che pigliamo ogni giorno piu perniconi con gli sparauieri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benche sarà spasso breue per li migli, & meliche che li farãno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri, ci trastuleremo col can da rete. Et auenga che questo essercitio sia faticoso, nondimeno è di grande spasso, & di certa vtilità, per ritornar à casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quãtunque la piu parte de' nostri cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, o altri vccelli; tuttauia fanno tãto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che le riducono tutte d'un campo in un sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi resta anco pre se tutte in un colpo solo.

Dell'vccellare col can di rete.

COR. Si come hieri ui dissi ch'io ueniua dal mio singolar patrone il Conte Gio. Francesco di Gambara: dico, non meno, frà gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni, mi piacque vltimamẽte molto l'uccellar d'un suo eccellentissimo cane fatto uenir della Marca: il qual'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini & poi gridando, & rotando intorno intorno, si restringeua ogni hora più di mano in mano, fin che cosi a paco a poco haueua ridotto nel mezo tutte le quaglie, che ui si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamente tre uolte la rete il suo ualente uccellatore ne pigliò trentasette, nè piu volse uccellare per essere hora di cena. La onde, venendo noi a casa, quel cane non fece mai altro che saltare & festegggiare, con diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare con uoci strane che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità, il detto Signore mi disse, che sempre faceua cosi quando egli uedeua esser fatto buona presa: & per contrario, come se ne pigliauano poco, o niuna, non tanto non festeggiaua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn' huomo melanconico. Oltra che mi disse; Che mentre haueua ridotto in un luogo tutta quella sorte d'uccelli, che egli haueua trouati; faceua distintamente certi segni, per li quali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouero fagiani.

Le stupende cose di vn cane di rete.

GIO.B. Si come a tutto'l mondo è noto, che questa famosa casa di Gãbara è nel numero delle più antiche, & delle piu nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui, magnanimi, & illustri: cosi non è marauiglia, se fra quelli ui è ancora q̃sto nobilissimo spirito; Il quale nõ solamẽte è dotato di buone lettere in più facoltà, ma ancor di prudẽza, di bõtà, e di liberalità. Oltra che stãdo al suo bel Pralborno,

Lode della casa Gambaresca, e del Conte Giõ Francesco.

no continuamente si diletta della musica, dell'Agricoltuta (essendo stato il primo che ha introdotto in questo paese la floridissima herba Medica) della caccia, dell'uccellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassi, che couengono ad un tanto Personaggio. Si che non è marauiglia s'egli hà un cosi stupendo cane da rote; conciosia che di ogni sorte di buoni cani, di rari uccelli è sempre ben fornito: & se ancora hà speso felicemente gli anni suoi in simili piaceri; non mancãdo mai di studiar le sue determinate hore, componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridotto a buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scorretto, che non ui era huomo, che potesse cauarne construtto alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abhorrito l'habitar nella Città, & gli honori che ui haurebbe hauuto degnamente. Che, si come ha benissimo conosciuto esser'ombre, & uanità, che rodono tuttauia gli animi gentili: per contrario ha sempre apprezzato la libertà della uilla, & la felicità che si troua nell'Agricoltura, godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & uirtuosi, de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassi dell'uccellare che mi dilettano, dico che io piglio de' quaglioti di Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate come cari amanti. Effetto veramente contrario a quello che usano le ciuette, i dughi, i smerlini, sparauieri, astori, & falconi, conciosia che non mai con uoci amorose, ma solamente con scherzi, cõ gabbi, o cõ griffe, ò con becchi conducono questi, & altri uccelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spasso, uedẽdo prima i quagliotti cõ la loro strepitosa, & roza voce a cãtar'i lor'amori, & esser risposto, soauemẽte da vna eccellẽte quaglia? La quale, tãtosto ch'è vdita da uno, da dui, ò da più, gli sforza a caminare verso di lei, & delle paratelle mappate sotilmente di rete, che non soprauãzano le biade, ne i prati, ne' lini doue si põgono: Che alle volte, a pena sono distese, che quei meschini vi sono giuti, onde trouandole per modo di siepe, & p desidero di passarle per andar appresso lei, si fic cano, & s'intasca no talmẽte dẽtro; che conoscendosi esser diuenuti prigioni (benche ella affretti il cãtare i pouerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne ho ueduti alcuni che si poneuano a uolere passar le rete, ma come la toccauã temendo (a guisa di ladri) si ritirauano a dietro. Nõdimeno, vdendo poi la quaglia accelerar'il chiamàrli a se, finalmẽte entrauano cõ impeto nella sacca della rete non men d'un braccio verso la cantatrice. Et bẽche q̃sti vccelli siano all'hora poco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Del pigliare i quagliotti con la cantarella.

Quanto son pregiati li quagliotti in Venetia.

Voi sapete poi, che qsti grossi vccelli sono apprezzati in Venetia alla Primauera, sì per udirli cantare, & far risuonar quei canali con spezzarsi a gara il petto, come anco, pche sentẽdosi tutta la mattina, inducono soaue sonno. Che in uero io ho ueduto pagare tal quagliotto, che faceua solamente tre, a quattro mà maùh, & sette quacquera, uno scudo d'oro. & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli sin dui, e tre scudi.

Del combattere i quagliotti in Napoli.

COR. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che piu persone tengono quagliotti per combattere, de quali vanno per la Città inuitandosi nelle case; o ne' gran palazzi de' Signori; dandoui primamente alquante beccate di miglio, ne pongono ancora alcuni granelli nel mezo della tauola longa, doue hanno da cõbattere. Et posti che sono un per cãpo (tacendo però quanti ui si trouano, perche, altramente mai non combatterebbono) mirandosi prima l'un l'altro cõ graue orgoglio, come se fussero dui caualieri ridotti in steccato, si metton a caminar uelocemente l'un contra l'altro. E tan tosto che son giunti al miglio, cominciano a scaramucciar talmente, che essendo de' ualenti non solamente si cauano piu penne, ma del sangue assai, innanzi che finiscano la battaglia, laqual ordinariamente, dura fin che l'un fugga uinto dall'altro. La onde, nõ pure il patrone del uincitore guadagna la scomessa picciola, o grande, ma oltra l'allegrezza, e l'honore che ne cõsegue, volẽdo vẽdere, trouarà i dieci, i qndici, i uinti, e piu scudi, e masime s'egli sarà stato vĩcitore altre uolte.

GIO. B. Voglioui narrare ancora io la eccellẽtia d'alcuni uccellatori, che pigliano questi uccelli col quagliarolo di osso, & a gara di ogni valẽte quaglia, cõe pocchi dì sono occorse al mio Pedretto. Che hauẽdo il nostro gẽtil Gauaccio tese le paratelle nel lino del mio Falla pane da Oriente, p pigliar un superbo quagliotto cõ la cãtarella, il detto mio seruitor nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a canto di una folta onicciata, onde cominciãdo a sonare benissimo il quagliarolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per un poco in mezo del campo, rispondendo però gagliardamente all'una, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale; abbandonò la quaglia, & si pose a pedonare uerso del sonatore, & cosi fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauaccio di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro dì innanzi che osfase camparir tra noi.

Di una burla fatta al b. ũ Gauaccio.

COR. Non solamẽte io mi marauiglio della eccellentia di qsto uostro vccellatore, ma più mi stupisco della patientia che hebbe questo benigno Gentilhuomo, nõ hauendo subito tratto di stizza in terra la gabbiola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. B. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri Gentilhuomini, che

che pigliano innanzi giorno di questi sciocchi uccelli, contrafacendo la uoce della quaglia benissimo con la bocca loro, nõdimeno ho pẽsato di dirui un nouo modo, che fa un nostro cittadino nella uilla di Chiari, il qual piglia quãte quaglie si trouano in ogni compo di miglio in una uolta con un quagliotto accõcio per questo effeto; laqual cosa è tãto piu marauigliosa, quãto che con la quaglia cãtatrice si pigliano solamente i maschi di uno in uno, & cõ questo (cãtãdo bene) non pure si piiglano tanto le femine, quanto i maschi; ma ancora se fossero cento insieme (& piu assai) non scampa quagliotto, o quaglia.

Del pigliar grande quantità di quaglie col quagliotto.

COR. Mi sarà carissimo se mi dirçte la uia che si tiene a pigliar questi ucc eli, & da che tempo si può far questa cosa.

GIO.B. Il tempo proprio di pigliarne in quantità è quando comminciano a mett ersi insieme nel mese di Agosto, p andar di notte in Africa, mentre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della Primauera, come la natura lor ricerca di fuggir sempre gl i estremi caldi, & gran freddi. Hauendo adũque un quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, o tre hore auanti giorno nel mezo d'un campo di miglio, per che cantando bene, non solamente ueniranno appresso lui quante quaglie ui saranno, ma anco tutte quelle altre, che l'udiranno ne i prati, o ne gli altri migli. Onde leuatolo dapoi che sarà uenuto giorno, come non vi sarà rugiada; siaui accommodata da un capo la piombina mappata, e tirato poi le sonagliere di man'in mano dall'altro capo fino alla detta rete; a questo modo si pigliaranno quante quaglie, & quagliotti ui saran uenuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO.B. Ordinariamente quegli uccelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume dalla Luna di Agosto, & in quindeci, o uenti notti non restano in queste contrade, eccetto quelle quaglie; che couano, ouero che hanno i figliuoli che nõ possono uolare, ouero, che sono troppo grasse, & queste sorti sono solamente, che alla Primauera si trouano in queste parti.

COR. Dũque a questo modo uenirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

GI.B. Non solamente (per l'ordinario) fanno due uolte, & i primi nati medesimamente fanno gli oui all'Agosto, o che hanno scosso; ma ancora ui sono non pochi uccellatori, che uogliono, che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa, percioche si uede, che quantunque siano pigliate a millioni con diuersi modi nel passare il mare due uolte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) nondimeno ne ritornano alla Primauera infinite schiere.

COR.

COR. Quanti oui può fare ogni uolta vna quaglia ?

GIO. BA. Si dice che amazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento vccelli; percioche vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima uolta non meno di sedeci oui (computando l'una con l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna, aggiungendoui anco, che la madre non fa manco la seconda uolta di dodici, è da credere, che pasfi non più di cento, fin cento dieci.

COR. Che modo si osserua nel tener al buio questi quagliotti?

GIO. B. Essendo prima nelle gabbiole, si pongono in vna cassa che sia priua di aere innanzi che comincino a cantare, & accioche possano beccar'il miglio che hanno nelle gabbiole, ui si mette nella cassa aperta la lucerna per un'hora la mattina (essendo però bē chiuse le fenestre, e ogn'altra cosa che potesse render'aere, e per vn'altra sera. Tenendone, quattro à questo modo, a fine che se uno, ò dui non cantasssero bene, ne fusse almen'uno che non mancasse. Ma quanto piu sarāno che cantino al modo detto, tanto piu si potrà far l'istesso officio ne gli altri migli. Et a questo modo si caccierà piu volte al giorno in dui, & tre, & più campi, secondo il numero de' quagliotti, che saranno a proposito. * Auuertendo però quando leuano questi uccelli dal buio non portarli all'aere subito, perche patirebbono, ma bisogna per tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano. *

Del pigliare le quaglie ci la strusa.

Vogliioui raccōtar'ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale (ꝑ essere delle piu grādi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et ꝑche le mie caualle sono atte ꝑ mātenersi a si grā fatica (& specialmēte qñ la rete è bagnata dalla rugiada) quasi sēpre cominciano a tirarla ꝑ li prati, & ꝑ le stoppie dopo ch'è sparito il sole, non cessando fin che sono passate due, & tre hore di notte, ꝑ esser quelle proprie per uccellar con si fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche uolte ueniamo a casa senza le uinti, quaranta, & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante cētinara, oltra le grasse, che mando a gli amici, ò che mangiamo in casa.

COR. Mi piace più vccellare con questa rete, che con la piombina; percioche si uccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Del pigliare le quaglie co la piōbina.

GIO. B. Cō la piōbina quasi sempre si dannegiano i migli, ma chi ha discretione nel tēderla, & nel sonagliare, & particolarmente ne i migli grandi, & folti; è assai manco il danno che'l piacere, & utile che si prēde. Nō è forse spasso grande, quando dopo desinare ci partimo di casa cō seruitori, & piu cōtadini cō quella rete in spalla, & le sonaglie in mano, portādo seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in una cōtrada, & hora in vn'altra per cacciare

ne

ne i migli, o panichi? Et mentre ch'ella si accõmoda da un capo, a cacciare dall'altro con lũghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, e cõ seguentemente il sentire di continuo da piu persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole a guisa di filistocche. Cantando per modo di bagordo, accioche udendo esse quaglie i tãti sonagli, & strepiti che fanno tali genti; uadino pian piano, & cõ timore fin che giungono sotto alla deta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pongono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quãte si trouano sotto, s'insacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi quando si ha cacciato in piu campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la grã sete, e fame, si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere saporitamente? Che per certo nõ so huomo cosi melanconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di uino, beuendo a gara piu uolte, con grandissima satisfatione loro.

COR. Quantunque questi dui essercitij siano nõ poco faticosi, nõdimeno considerando quanto sono diletteuoli, & utili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

Dell'uccellare à sparauieri, & de' loro casi.

GIO.B. Sappiate poi, che innãzi sia mezo Agosto, cominciaremo a uccellare con gli sparauieri, continuando fin'a San Martino. Ilquale spasso è de' maggiori che possa apprezzar'il Gẽtil'homo; Perche in tutto questo tẽpo (pur che nõ pioua, o soffi uento) sempre ci trouiamo insieme con piu sparauieri buoni, & ualenti cani all'hora di uespro, o di nona anco secondo i tẽpi hora in queste contrade uccellando, e hora in qll'altre; stãdo insieme piu che possiamo, auẽga che molte fiate ci trouiamo separati, & alle uolte assai lõtani l'uno dall'altro si per lo portar d'un sparauiero la presa altroue, come ancora ꝑche gittandone un dietro ad una ualente quaglia, & non potendola pigliare si porrà sopra un'arbore, standoui poi qualche uolta una, & piu hore innanzi ch'egli uoglia consentire al lungo chiamare col pasto in mano; quando nõ uol uenire, che ci cõuiẽ sedere, o dormire fin che li uiẽ fame. Ma peggio è quando ha preso qualche quaglia, & nõ si pone in terra, ma uola sopra un'alto arbore per pascersi a sua uoglia: Onde se lo uogliamo innanzi che si pasca, ci conuiene subito rampicare di ramo in ramo, & piu uolte con pericolo della uita; senza che assai fiate, come se gli auicinamo, fugge sopra d'un'altro, & alle uolte di lontano. cosa in uero quãdo è trouato da scaricarli adosso delle ballestre, o archibuggi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come piu fiate siamo smõtati ꝑ torre uno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopo il getto senza presa, & ꝑ capriccio solamẽte, fuggirà all'

arbore,o di lontano;ouero essendo posto in terra cō la quaglia in piedi, correndoli il cane adosso per abbocarlo, la lasciarà, & se ne uolerà altroue.Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati,che nō pur'vno, o dui sparauieri ci forerāno per cagion dell'eccessiuo caldo,o del mutarsi il tempo,ma se fussero cento, & sempre in piu contrade,forano. Et pur che si trouiamo innanzi sera,ci pare hauere fatto assai. Ma alle uolte non ci uale correr lor dietro lungamente,che ci cōuiene lasciarli,& uenire a casa co i caualli stanchi,& noi stropiati insieme; Onde se uogliam rihauerli ci bisogna leuar per tēpo il dì seguēte, e ricercarli finche vediamo il fine.Come occorse l'anno passato la uigilia della natiuità di nostra Donna a noi del Borgo di Poncarale,appresso il colle di Castanedolo;che essendo forati otto sparauieri la mattina seguente ciascun ritrouò il suo,eccetto il buon Ganaccio,onde ꝑ esser maggior uolatore de gli altri, credessimo, che egli fusse uolato fino al mondo nuouo.

COR. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è un dei maggiori,che possa hauer'il gētilhomo;nōdimeno fin'hora hauete narato sol stēti,e trauagli che patite uoi strozzeri. Onde si potrebbe dire,che beati fareste,se altrotāto patiste si uolōtieri per l'amor di Dio.

GIO. B. Ditemi vi prego, hauete uoi ueduto in questo mondo cōtētezza alcuna senza affanno, o tormēto? Come cel mostrano i pazzi innamorati,i fascinati cortigiani,gli auidi mercāti, & gl'infelici soldati, con altri infiniti huomini, che tutto dì si espongono alle tante miserie della loro vita: & nondimeno ciò che patiscono,pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir'i suoi disegni;i quali,per esser quasi sempre contra l'honor di Dio,il piu delle uolte li uā falliti. Voglio inferire che se bē questa professione non è delle sante, però è delle piu gentili,& delle piu honeste, che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben uero,che non si debbe mai danneggiare il prossimo,& chi altramente farà(non satisfacendo compiutamente) li cōuerrà rēdere stretissimo cōto al tribunale del grande Iddio. Ho voluto dir questo,percioche ci sono molti di cosi poca conscientia,che ꝑ pigliar'vna quaglia,ueduta uolar'in un miglio grāde,maturo,& foltissimo,nō haueranno rispetto entrarui co i caualli, & dāneggiarlo talmente,che forse non satisfarebbono con un paio, & dui di scudi. Io so,che questo essercitio è molto faticoso,& soggietto di assai patientia,di spesa grāde,e di poca vtilità;e anco che saressimo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio;nōdimeno se fusse gustata la gran dolcezza,che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri,per uenir a questo.

Chi potrebbe mai creder,o conoscere qual cōtento sia lo hauere

vn bello sparauiero, il quale sia ualẽte nel uolare, gagliardo nel pigliare, prattico nel racocciare, piaceuole nel ritornare, & sempre quieto nel beccare, & nell'incappellare? Et l'hauer un cane, che sia bello, obediente, di perfetta osma, & non spauenti mai l'uccello del patrone. Senza ch'egli è cosa molto cara l'hauer un bel cauallo, ilquale uada bene, e che sia animoso a i larghi fossi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauersar campi, lame, cespuglie, fiumi, & alte ripe: & non meno che sia amaestrato nel fermarsi fin che'l patrone ha ritolto lo sparauiero in pugno con la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che ueramente hanno queste tre cose, non è quaglia, che non trouino, & trouata che non la piglino.

Come deue essere un valẽte sparauiero.

Poi non è grã cõtẽto nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia & pigliarla tal hor poco da lungi, o appresso, hauẽdo fatto però, p fuggire piu scambietti, & giriuolti? I quali atti, oltra che sono di grã trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente vccello. Senza ch'egli è cosa di grã piacere, quãdo il cane fa leuar, vna quaglia valẽtissima, la quale per un pezzo si fa volar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la pigli, & pigliatala, si pone in terra; fermandosi fin che'l patrone uà per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati: hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastuli dolcissimi, & lietissimi.

GIO. B. Doppo questo honorato essercitio, cominciaremo far correre le lepri sin'al Carnouale. Che per certo, nõ ui è poi il maggior piacer di questo, e massimamente quãdo trouiamo delle piu aitanti, le quali ci fanno sempre conoscere quali sono i piu ualenti cani.

Della caccia delle lepri.

COR. Chiaro è, che q̃sto essercitio è di grande spasso, & piu lũgo, e piu libero, & di minore spesa assai, che non è l'uccellare cõ lo sparauiero, astore, & falcone. Et questo dico percioche da dieci anni in là, il piu del tẽpo, io son'andato p mõti, p colli, per piaggie, p selue, & p ualli, hora con uarioli, & sagliusi, & hora cõ archibugi, o cõ balestre. Voi sapete che in piedemonte nõ si caccia con leurieri se non malamente. Et benche sia piu faticosa la caccia de' mõti, che q̃sta delle cãpagne, tuttauia quel sentir risonar le uoci di quei cani nelle ualli, o di intorno alle colline, o mõtagne, q̃n hã ritrouato di mattina p tẽpo la lepre, cauriolo, o ceruo, o altro animale, è certamẽte tãto dolce armonia, che non so qual musica sia piu naturale, nè piu soaue. Oltra che fermãdosi nascosamente doue la lepre è leuata, è suggetto dilettéuole nel uederla cacciare da' cani per le uie aspre, per sentieri erti, p calli stretti, sù, & giù, o attornó a i monti, o colli, & ritornare piu, & piu uolte, & sempre nell'istesso luogo; pensãdosi pur di saluarsi.

Lode della caccia de' sagliusi.

Ma

Ma vedendo la meschinella esser di continuo seguitata da quelli, cõ l'udire le loro uoci sempre appresso di se; finalmente è sorza ch'ella di stanchezza si lasci prendere, o s'insacchi nelle reti tese.

Il gran valore di alcuni cacciatori de' mõti, colli, e ualli.

Che diremo poi di quei ualentissimi cacciatori, i quali per uoler pigliare cerui, caurioli, stambecchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghiali passano per aspre selue, per alpestri deserti, pericolosi monti, p ruinati poggi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelõche, per cõ caue tõbe, per alberghi di romiti: & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatissimo per scõtrare, & combattere con ogni fera crudelissima, & con ogni huomo seluatico, e anco quando trouassero qual si uoglia gigante potentissimo.

GIO. B. Nõ è dubio che ne i mõti, & colli, & ualli, & boschi si uegono cose assai di grã cõtẽto, & particolarmente quando si odono risonare quattro cani di uoci concordanti, nientedimeno a me gradisce piu la nostra per esser sempre di minor fatica, di manco pericolo, e che ci presta piu cose di maggior uaghezza; percioche quella pasce solamente l'orecchia, & la nostra l'occhio, che maggiormente importa. E ben uero, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i pericoli del precipitare, & i lupi, che ui mangiano assai uolte i cani.

COR. Poiche uoi commẽdate la uostra caccia, desidero che mi diciate l'ordine che uoi altri tenete quando siete per andarui.

Le cose che occorrono nella caccia del piano.

GIO. B. Primamente si comincia a sonare il nostro gran corno in piazza, inuitãdo tutti insino quei di Põcarale, nõ cessando fin che nõ sono giũti tutti quelli, che uogliono venire di mano in mano con cani leurieri, stiuieri, e sagliusi. Che se uoi sentiste l'urlare, il baiare, e il calpestare di quei tãti cani, p cagion del lungo sonare, & rimbõbare del risonãte corno, uoi direste che s'assomigliano al furore, & atti feroci de gli animosi caualli di gẽte armata, quãdo al grãdissimo strepito di trõbe, di tãburi, di archibugi, & di artigliarie son eccitati allo entrare nella crudel battaglia. Et giũti che son'i cittadini, seruitori, & cõtadini che uenir ui uogliono, all'hora di brigata c'inuiamo con tutti i cani, hora da una uia, & hora da un'altra. Ma però, il piu delle uolte, ci driziamo uerso le cãpagne di Mõtirone, di Ghedi, di Castanedolo, & d'altri in cõtorno; Et all'hora è bel uedere qll'ordinãza nel l'andare a restello co i cani à lasso, & cõ altri che corrõ quà, & la, fin che hãno scoperto qste lepri. La onde, tãtosto che è ueduta, si lascia parte de' leurieri; & quinci si uede il bel correre p la cãpagna. Che se per auuentura ella è delle piu gagliarde, sappiate, che correrà piu miglia inãzi, che da quelli sia morta, o presa. Et da qui si conosce quai cani siano stati piu ueloci, & quali huomini di piu gagliarda gãba. Non

è poi

è poi spasso grande, quãdo occorre, che corrẽdo piu cani dietro pri ma ad una, & che se ne lieua vn'altra, & dapoi un'altra, e piu; e che la sciando la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pongono a seguitarle tutte, & non abbandonarle mai, infino, che le hanno prese, e ammazzate. Oltra ch'è bel ueder, quãdo una lepre ha corso vn pez zo, & che vedẽdosi prossimar'i cani (come si dice) alla coda, ella astu tamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarsi on de correndo quelli furiosamente, di assai la trapassano, & innanzi che si riuolgano, halli tolto gran uantaggio. Vero è, che queste vezzose le pri, bẽche si seruino di questo bel tratto, nondimeno, alle uolte, sono morte da i cani che le seguiuano pur adietro, & anco spesse fiate da quei primi piu ualenti; da i quali dopo il lungo tergiuersare, & scara mucciare dall'una, & l'altra parte finalmente sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori i quali corrono co me fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco io di tal natura, che se cacciassero ogni giorno dalla matina fino alla sera; mai non si stancarebbono. Et piu dico d'alcuni altri, che non solamente hanno gran prattica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & se guitare di mano in mano le sue pedate infin che l'hanno trouata a ca ualliero, ma piu, che hanno così acuto occhio che la scopriran di lon tano, uedẽdole solamẽte tanta cima dell'orecchia, quanto è l'unghia d'vn dito, ouero un pocolino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

De gli eccellenti cacciatori de la cam pagna.

COR. Hora che uoi dite delle cose stupende, che opra la natura, credete uoi che tutte le lepri siano femine, & maschi come generalmente è tenuto.

GIO. B. Per quello che piu uolte ho udito dire da' ualenti caccia tori, dicono, che ui sono i maschi chiamati tiri, i quali quanto piu so no uecchi, tãto piu puzzano nel mãgiarli, quasi come carne di becco. E ben uero, che ui sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

Della na turadiuer sa delle le pri.

COR. Mi piace che mi habbiate fatto chiaro della singolar natu ra di questi animali.

GIO. B. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in me se, dico che pigliamo ancora gran diletto nell'uccellare con la ciuet ta. Et quãtunque questo essercitio sia tenuto da molti per spasso pue rile; nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse uolte sforza i Principi a prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Dell'uc cellar cõ la ciuet ta.

Chi non prẽderebbe grã piacere, uedendo un così difforme uccel letto posto sopra la ferletta in luogo di allegre uerdure, di uaghi fio ri, di belli arbuscelli; e di soaue aere? Il quale p esser ombroso, e fresco

ancora ameno,& diletteuole da godere con allegria la mattina per tẽ pò fin'a terza;& spetialmente quando si troua pieno di uari; uccelletti che cantano,& garulano con diuerse uoci.Letitia ueramente grande da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agguagliar'a quello quando si ueggono i tãti diuersi uccellini,lasciar di mano in mano i fronduti arbori, abbandonar'i cari nidi,& cessar da i loro amorosi canti, solamente per uoler mirare,& considerare un cosi stupendo uccello non mai ueduto, da loro,poiche non compare fin che eglino sono riposati la sera sopra i ramuscelli,o ne gli accommodati nidi.

Parimente,quale spasso maggiore si può gustare, che ueder quelli uccellini uolare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta? La quale cõtinuamente ciuettando con difformi atti,li tiene a bada, saltãdo hora su la ferletta,& hora saltando giu:hora alzandosi dritta cõ la testa,& hora abbassandosi;hora facẽdosi lunga, & hora facendosi curta: e hora uolgendosi uerso qlli, & hora uerso quest'altri. la onde,come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura,& de' tanti diuersi effetti, ch'ella fa lor uedere:finalmente per meglio fruire quegli scherzi e gabbi ciutteschi,si pongono cõ la loro simplicità sopra le bachette inuischiate, che sono poste intorno a lei. Onde i pouerini sentendo imbrattarsi i piedi nel uischio,& uolendoli leuar fuori,& non potẽdo subito si pongono a tirare hor questo hor quello altro:Ma uedẽdo che quanto piu si sforzano per liberarne uno, tanto piu ui ficcano l'altro;& li sfortunati giũgendo mal'a male(pensando pur d'aiutarsi)ui metton'anco le alette: di maniera,che perdono ancora quelle,nõ solamente restano in tutto prigioni, ma assai uolte ne ancho possono mouer il capo,per hauer attaccato il loro collo al vischio.

Che gli uccellini presi son' un'essempio a noi

COR.Ho ancora io conosciuto questo modo di uccellare,ma tutto al contrario di quello che dite uoi;Percioche tanta era la compassione che haueua a quei purissimi uccellini,che finalmente mi risolsi d'abbandonarlo.

Chi non dourebbe attristarsi, uedẽdo qsti semplicissimi animaletti cosi allacciati & presi cõ ingãno a loro tãto ammirabile? Similitudine certamẽte ꝓportionata a noi medesimi, come bẽ uediamo di cõtinuo,che'l demonio crudelissimo nemico nostro nõ cessa mai di ingãnarci cõ infinite trapole della carne, & del mõdo: onde inuischiati che siamo, trabocchiamo subito nella prigionia dell'eterna morte.

Per pigliar i tordi col zufolo a piu modi.

GIO.B.Si potrebbe nõ meno filosofare assai intorno a piu altre cose che tutto di uediamo, conosciamo, & pratichiamo: ma perche siamo q per seguire i discorsi cominciati, è bene che parliamo del pigliare i tordi cõ le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre e parte l'Ot-

l'Ottobre, spasso veramente utile, & di gran contento, poiche non ci apporta spesa di cani, di caualli, nè di uccelli da uolare, e ci dona uccelletti, che di sanità sono migliori de gli altri.

Non è gran piacere, uedendo un bell'arbore, come è il mio di noce, il quale sia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbuscelli, & fatto piano in cima, hauendo troncati talmente i rami, che paia incoronato d'una corona tonda, & larga circa dieci braccia; essendoui posto sopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vischio d'acqua, & concie, con tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena sono tocche da quelli uccelli, cadono attaccati a quelle giù per le foglie della corona, gridando sempre fin che sono in terra? Ma ui vuole ancor'una rete alta, & lunga uinticinque, o trenta cauezzi, tirata per dietro a canto di quegli arbuscelli, & arbore; al quale sia sotto una ciuetta sopra la ferla con tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei, i quali cantino ogni uolta ch'ella si moue: per lo qual cantare, & sonare del zuffolo, i tordi che uolano per l'aere si abbassino per appogiarsi sopra le dette bacchettine, o dare nella rete, che balordamente ueggono.

COR. Per un giorno uidi questo giuoco da' nobili dui fratelli Porcelaghi, à Rōcadelle, il quale nō ha pari in questo paese: Percioche ui sono dui belli, e grādi arbori (cioè una quercia, e una noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accompagnati col filo d'vna lūga onizzara non molto alta; Onde, essendoui tirate due reti lunghe innāzi giorno da i seruitori, & poste in cima de gli arbori le pertichette fornite di bachettine inuischiate ne i buchi di canteruoli, & sotto due ciuette, con piu tordi ingabbiati, non essendo ancora comparso il Sole, Messer Hieronimo cominciò a sonare talmēte il zuffolo, che per tre hore; & piu mai non cessò andando hor quà, hor là con uarie uoci assottigliando hor'a i tordi, & hor'a i merli.

Ch'è poi a ueder piu psone ad occuparsi in cosi delitiosi spassi, come faceuamo noi, cōciosiache, chi attēdeua a tirar la filagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar qlla dell'altra. Chi amazzaua i tordi che si ficcauano nelle reti, & chi li leuaua fori morti, chi seguitaua i tāti inuischiati che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua qi che si nascondeuano ne gli onizzi. Chi distaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, & chi le nettaua, & rimetteua in cima de gl'arbori. Et finalmēte, chi faceua una cosa, & chi ne faceua un'altra; corrēdo massimamēte dietro a qlli ch'erano caduti, e che tuttauia gridauano fra i rami, cadēdo cosi inuischiati, hora da un lato, & hor dall'altro; hora sopra le spalle, e hor sopra la testa; hor'ī un luogo, hor'ī un'altro. Di manie-

niera, che cõsideraſſe il cõtinuo ſuono del zuffolo, & diuerſiſsimi effetti de' tordi, & uccellatori, conoſcerebbe che non è ricetta pari à queſta, per ſanare qual ſi uoglia humore. Baſta che quel Gentil'huomo ne pigliò cento ſeſſanta dui. Et marauigliandoui di tanta preſaglia, mi diſſe hauerne preſo il giorno auanti ducento uintiſei.

GIO.B. Ancora fra gl'altri modi, che ſi uſano per pigliare queſti uccelli, in uero non è da biaſimare quello che i Bergamaſchi chiamano roccolo; I quali, accommodandoſi in ſito eleuato conciano un capanetto di fraſche tanto grande, quantp ui poſſa naſconderſi l'uccellatore; hauendo però un buco in cima, accioche poſſa gittar fuori (quãdo li pare) un lodro di penne, legato con un braccio di ſpago in cima di un baſtoncello. Alquale capannetto non pongono appreſſo arbor verde eccetto che da ponente una ſolta onizzata, o altri arbuſcelli, tirandoſi a canto una rete, & uerſo al capannetto; & ponẽdoui lõtano piu rami ſecchi, e altĩ non piu d'un'huomo: Et anco fra quelli, & il capannetto mettono una ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantoſto che'l ſonatore è accommodato dentro, tutto a un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la filagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati, accioche ſi abbaſsino quei, che uolano per l'aere; I quali, poſti che ſono ſopra quei rami ſecchi per meglio mirare la ciuetta, porgendoſi fuor'il lodro con preſtezza, & crollandolo con impeto (ſtimãdo eſsi ſia un'uccello di rapina) ſubito uolano uerſo gli arbuſcelli uerdi, penſando ſempre di ſaluarſi in quelli, e cadono nella rete. Et come ſono leuati fuori morti, l'uccellatore ritorna à far'il medeſimo fin ch'egli ne fa morire la mattina in quantità. Giuoco in uero da lodare, per farſi ſenza uiſchio, & con poche perſone.

COR. Benche queſti dui modi ſiano ꝑ poco tẽpo di grã traſtullo, & da far morire tordi aſſaiſsimi; nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le ſiepi, & ꝑ le uigne, ò piu toſto con le reti lunghe quando paſſano per le coſtere; pcioche all'hora ſono piu graſsi, & piu delicati che nõ ſono quegli altri, che ſi pigliano col zuffolo, i quali uẽgono di lõtano per paſcerſi in q̃ſto paeſe di uue, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Paſqua in quei medeſimi luoghi, doue ſi paſcono mentre che dura il grã caldo.

Del pigliare le cerlodi con le parete.

GIO. BA. Dopo queſti ſpaſsi, per molti giorni pigliamo ancora delle cerlode, & tortorelle alle cãpagne cõ le paretti, e uccelli che fra di q̃lle giuocano legati. Giuoco certamente dilettẽuole, ſẽza fatica, ſẽza ſpeſa, & di qualche utilità, che ſi può far ſolo: ſtãdo nel capanetto aſcoſo ꝑ tirar la corda, accioche le dette reti coprino ĩ un ſubito tutte q̃lle cerlode, e tortorelle che ui ſono uolate ꝑ giocar cõ le prime legate. Similmẽte al tẽpo del ghiaccio pigliamo cõ le reti grandi del

le anitre, arcie, gauarelle, & altri uccelli acquatici, & in quātità. Vero è, che pigliamo de' rabbiosissimi freddi; percioche si fa questo piu di notte che di giorno.

Del pigliar diuersi uccelli nel grā freddo.

COR. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, o Prencipi.

GIO. B. Se'l non fosse per entrare in qualche lunga disputa, io ui mostrarei ch'egli è cosa da Gentil'huomo, da Signore, & da ogni Prēcipe a nō far uita molle, nè delicata, nè vi addurrei se non grandi psonaggi, & grādissimi Prencipi, che sono stati, & che son'ancora, i quali hāno sempre fatto pfessione di donarsi a i maggior discōmodi del l'uccellare, & della caccia, che trouar si possano: Ma pche l'intēto nostro è, che ragioniamo de' piaceri della villa; però faremo fine a qsto.

Dell'uccellar col Dugo, et sue marauiglie.

Per uno di grādi spassi che trouar si possa intorno all'uccellare, nō ui è il maggiore che uedere il marauiglioso Dugo, posto sopra un'alta ferla intorniata di stazzoni a guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lunghe un palmo e mezo l'una. Et medesimamēte postoui una altra ferla simile all'incōtro, ma lōtana un tiro d'arco, intorniata parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirādolo poi nel far quei sì stupendi, & difformosissimi atti naturali, per li quali una infinità d'uccelli uengono di lōtano per uederlo cosi mostruoso. De i quali alcuni mostrano di uolarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, è altri grossi uccelli, che li volano attorno, gridādo fortemēte tutti (secōdo le lor voci) per l'aere, e tal'hora in tanta quātità che paiono un grā nuuolo che copra il Sole: I quali, callēdosi alle uolte tutti in uno istesso tempo, l'assaliscono p spauētarlo. Et egli difendendosi, non solamente non si sgomenta in parte alcuna, ma si pone audacemente a giostrar con loro; saltando hora in terra, & hora ritornando sopra la ferla. Hora facēdosi lungo il doppio, & hora abbassandosi col petto a i piedi. Hora volgēdosi uerso di quelli, & hora girādo si cōtra di quegl'altri, Sēza che alle uolte si lieua animosamēte a gran uolo, & sbaragliandoli tutti, passa per forza per mezo loro, e uola sopra all'alta ferla. Et eglino tutti insieme seguitandolo cō gridi grandissimi che per uerità nō sò se si possa ueder mai il maggior stuolo, o battaglia di questa, & massimamente quando si accordano a guerreggiare cō seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi; & nōdimeno si uede che mai non li fanno male alcuno, anzi conoscendo egli che hāno a caro, ch'egli scherzi, & giuochi nel farli delle burle con difformità non cessa di tenerli in festa. E tanto dura cotali baruffe, e gabbi, che finalmente come stanchi, si pōgono di mano in mano sopra le bacchette uischiate, per mirar maggiormente i suoi mōstruosi effetti. E all'hora comīcia la lor tragedia, cōciosia che

si uede cadere hor questo hor quello in terra, il che uolendo poi uolare, o fuggire, e nõ potẽdo, per essere intricati nelle bacchette inuischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi ua rotando, pensandosi pur di scampare la morte. Ma i poueri sgratiati sono seguitati da gli uccellatori, percotendo questo, e quello con bacchette, e bastoni. La onde, quanto piu ne battono, e stroppiano, tanto piu ne vanno cadẽdo; di maniera, che alle uolte son tãti, che cõ diuersi modi fuggono ꝑ terra, che douendo correr dietro a tutti, non pure gli vccellatori sudano da douero, ma si stancano etiandio di tal sorte col souerchio ridere appresso, che si gittano per terra; lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazzino di man'in mano, dando loro con le bacchette, e bastoni su la testa, o scauezzandoui le gambe, perche altramente non si lasciarebbono pigliare ꝑ lo difendersi col becco, cõ le griffe, e col molto gridar che fanno secondo la lor natura. Che certamente si assomigliano a tanti Scochi pirati ferocissimi, che non stimano la lor uita, iquali s'indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustriss. Signo. sono con grandissimo impeto perseguitati; & assai uolte presi, & posti al grauissimo giogo della catena.

De i varii effetti de gli vccelli inuischiati.

Sappiate, che quãdo io uccellai col Dugo di mio cognato Vggiero quest'Ottobre passato, ne pigliasimo a Carpenedolo dui grã sacchi. Onde hauẽdoli fatti portare in piazza il nostro dabenissimo Gauaccio, sonato primamẽte il corno ꝑ un pochetto, fece fare la grida, che chi ne uoleua, si facesse auanti, ch'egli haurebbe tolto all'incõtro tãti oui freschi. La onde beate q̃lle dõne, che piu tosto correuano a portarne in quantità per baratargli in q̃sti sì fatti uccelli, i quali secondo la grossezza, e bontà cõ certi stupẽdissimi prologhi, gli estimaua a quattro, a dieci, & vẽti oui l'uno: Et le dette buone dõne, li pigliauano pure a q̃l prezzo istesso andãdosene poi allegramẽte a casa. Io ui giuro che q̃sto astutissimo Gentilhuomo seppe talmẽte lodare questa sua mercãtia, che nõ solamẽte tutti noi scoppiauamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti li uccelli in tãta sõma di oui, che a pena si poterono accõmodare ĩ dui sportoni. Et noi uedẽdo q̃sta tal monitione, disputãdo ciò che se ne douesse fare, finalmente deliberassimo di mãdarli a i pouerissimi luoghi della Misericordia, e delle Cõuertite. E cosi la mattina seguẽte se ne mã dò un sportone per luogo.

Della buona mercãtia del Gauaccio.

COR. O quãto ben sarebbe a i tanti humoristi, che cõsumano tutto il giorno co i medici, che non pigliassero altra medicina che questa: percioche, non tanto li crepparebbono quanti humori hauessero, ma partirebbono senza detrimento della borsa, & della loro uita.

Chi è quello oosi malinconico che non ridesse di cuore, uedendo questo si monstruoso vccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità d'vccelli, sol per farli delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiãdio colui, che nõ smascellasse di ridere, uedẽdo un cosi diffo rme uccello ne a uincere tãti uccelli senza mai toccarli, & farli cader'in terra, come prigioni, o morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero, mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come un sagacissimo mercã te a saper cosi ben lodare, e cosi bẽ barattar'i tanti non buoni uccelli, come se fussero stati quaglie, o pernici, ouer fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispẽ sar'i falsi carboni, per quei di San Lorenzo.

GIO.B. Si come ui ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo uccello non poco grande, & diformissimo, cosi uoglioui narrare del lo smerlino, uccelletto picciolo, & polito: Il quale è tanto piu apprez zato, quãto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potente becco. Che quãtunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate d'altro uccello, non però le uale il loro schermirse cõ prestissimi riuoltini contra di questo; conciosia che col uolare uelocissmo le giunge in un subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il piu de uolte seguitarà la lodola tanto altamente in aere, che non ui è occhio humano che la possa uedere, ne mai l'abbãdona, finche non le ha tolta la uita. Ma quando si abbate in una cerloda, non solamente questa lo conduce assai piu alto; ma descendendo al basso, se'l fa uolar dietro p piu migli. Et questo è il maggior contrario che han questi cosi animosi uccelli; percioche queste cerlode nel descendere non ritornano mai doue sono leuate, come fanno le lodole; ma fuggendo di lontano, assai uolte per lo troppo seguitarle, si perdono, ò nõ si trouano se nõ malamẽte; per hauer troppo cuore nel seguitare queste cerlode, e lodole, con qual si uoglia pericolo, o morte.

Delle sspende cose dello Smerlino.

Veramẽte, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò una lodola in casa d'un'pouer'huomo in Montirone, e l'ammazzò, essendo uolata, p saluarsi, in un bancale, che a caso si trouò aperto, sotto a certi strazzi; e la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci da una finestra, che faceuamo correr'i caualli a tutta briglia p seguitarlo, uẽne subito di fuori gridãdo p chiamarci a q̃sto marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra l'anno passato, la quale (pensando scãpare la morte) uolò in fondo d'un pozzo in Bereguardo, e egli uolando medesimamente dentro, tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da una uillanella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho p fermo, che piu tosto si sarebbe annegato che mai abbãdonarla. Basta che hauẽdolo tirato suso co i dui vccelli

in mano, egli diede la lodola a quella giouanetta, meza morta di paura, & lo smerlino a me, il quale tutto rabbuffato, mostraua con piu segni di essere arrabiato, per non hauerla morta.

COR. Considerādo gli estremi effetti di questo uccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar sorte alcuna di pericolo, o di morte.

GIO.B. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui cōbattitori, quali ꝑ far prigione, ò amazzare li nemici, nō si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. Et medesimamente possiamo dire delle cerlode, e lodole, le quali, ꝑ fuggire la terribilitā di q̃sto suo nemico, cadono molte fiate (come ītēderete) ī grādissimo ꝑicolo della morte.

Nō fu cosa molto marauigliosa da udir quella, che uide questo Gēnaro M. Gio. Paolo Coraddello su la campagna di Castanedolo, incōtrādosi in un mercante da lino a cauallo, il quale fermandosi gli aprì una borsa grande di souatto bianco con una lodola dentro, dicendo poco innanzi hauerla aperta sotto al feltre, per tuor fuori un'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella non potendosi saluare da vno smerlino, che gagliardamente la seguitaua per la spatiosa cāpagna; approssimandosi a me, tutto ad un tempo mi uolò sotto, & si ficcò nella borsa, che in quel subito serai, come vedete. La quale, bēche potesse fuggire (atteso che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) nō fuggiua, credo per la paura grandissima di non ritornare a quel cosi grande spauento di prima, ma piu tosto si contentaua di stare nella borsa a discretione di quel huomo, che cadere un'altra uolta nella crudeltà del suo nemico.

Vn bel trastullo, che occorse al Sig. Valerio Orsino.

Parimēte nō fu stupēdo caso quello, che occorse all'Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) q̃n era gouernator di Brescia nella contrada di Buffarola, essendoui ancora il Conte Ottauiano, il Conte Vincislao Martinēghi, & il Magnifico M. Ferrando Aueroldo Collaterale, cō altri Gētil'huomini pur'assai? che facendo uolare dui smerlini dietro ad una lodola, la quale fuggēdo a gran uolo, s'incontrò in un uillano, ch'era a cauallo di basto, & in giuppone, onde ꝑ saluarsi la pouerina da quei nemici, che gli erano uicini, si ficcò fra il basto e il braghetto, che'l uillano nō se ne accorse, il quale si fermò ꝑ vedere quei Signori correre fortemēte cō i caualli, ꝑ li detti uccelli, che li girauano attorno, ꝑ hauer ueduto che la lodola s'era nascosa, ancor che nō sapessero doue. Et gūti che furno; mirando ciascuno con diligētia da ogni lato, & sotto al cauallo; solo il detto Sig. Gouernatore la uide ascosa bē sotto: Onde cauādola gentilmēte cō le mani, & gitādola ī aere, acciochele uolassero un'altra uolta dietro i dui smerlini, ella per l'estrema paura, ritornò subito sotto al detto uillano. Et

egli

egli ripigliandola etiãdio un'altra fiata, la gittò medesimamente in aere;& ella non meno abbassandosi, riuolò allo istesso luogo. La onde uedendoquesto il Magnif. Collaterale, si mosse a compassione, & chiedendola primamente in dono a quel cortese Signore, la cauò, & la portò a casa per ponerla in gabbia, come fece.

COR. Io ho sentito raccontar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridutto di piu uirtuosi della Città, che ordinariamẽte si trouano ogni giorno in casa del bẽ creato M. Theodosio Bergondio, doue all'hora ne erano nõ pochi. Et piu disse, che qlla lodola nõ cessaua di cantare, come nõ potesse satiarsi ringratiarlo, ꝑ la uita che ella riconosceua hauer ꝑ lui. Et per tanto possiamo credere ciò che hauete detto, percioche, non solamẽte s'è ueduto entrare la lodola nelle finestre d'un camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambedui la uita in una caldaia di acqua bollente, & nell'ardente fuoco; ma alle uolte ancora cacciarsi di compagnia nelle ruote de i molini, de i folli, delle fucine, & ne i forni caldissimi, & iui abbrucciarsi subito. La onde possiamo por fine à gli incredibili effetti di questi vccelli, col prouerbio che dice. Sparauiero da Gẽtil'huomo, Astore da pouer huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Re.

Del gẽtil'iff. trepo del Bergondio.

Casi strani della lodola, et smerlino

Prouer.

GIO. B. Fra lo uccellare che io faccio in tutto l'anno, uoglio dirui ancor del pigliare le pernici col terzuolo, che già tre mesi posi ĩ gabbia per mutarlo, secondo il solito, ilquale non solamente non crederebbe a qual si uoglia altro circa dello esser bello, domestico, ualente, ma (come sarà leuato di gabbia) ne ancho nel pigliare ogni pernice; di maniera, che per quattro mesi, posso dire non conoscer il maggior trastullo di questo.

Dell'uccellar col terzuolo

Non è gran piacere quãdo si uede leuare una ualẽte pernice, & egli sempre seguitarla, uolando ambedui à mezo aere, e drittamẽte come se fossero due saete cacciate da' potẽti arcieri, e nõ abbãdõnarla mai, fino che nõ l'ha conquistata, e morta? Oltra che fa bel uedere un'aira di ꝑnici leuarsi tutte insieme, & egli menarle in un medesimo uolo, e segnarle giustamẽte in luogo unito, ne quelle molte fiate leuarsi ꝑ la grãdissima paura, che hanno di lui, ma piu tosto lasciarsi abboccare da' cani. Ma son'auuẽturate quelle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca: la quale ne piglia sẽza farle male, & sempre o smontato, o a cauallo uiene & me le porge, come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singolari d'una cagna.

CORN. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano cosi paurose come le cerlode, e lodole, ma piu di questa cagna, per fare il contrario dei cani, che amazzano quanto piu presto possono gli uccelli, & alle uolte gl'ingiotiscono mezi uiui.

GIO. BAT. Vi giuro che piu uolte uedendosi sopra questo suo ne

La natura delle pernici ti morose.

mico, & non sonando leuarsi, io ne ho pigliato con le mani sotto a' caualli, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se ui douessi dir gli effetti che fanno ꝑ saluarsi da questo uccello, e particolarmente quando si nascondono nelle carreggiate, nelle rouette, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & fin sotto alle donne, son certo, che ui farei stupire.

Dell'uccellar cõ lo schioppo & balestra.

Io non son per parlarui dell'uccellare con l'astore alle anitre, auenga che ammazzino anco le pernici, & altri uccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, per li grãdi pericoli che corrono nel passar tante acque, paludi, & grossi fiumi; & specialmente quãdo egli porta la presa da una ripa all'altra, & piu lontana ancora, piacendomi piu assai l'ammazzarlo con lo schioppo, & con la balestra; cosa a me di gran trastullo, & di molta sanità.

Dell'uccellar cõ falconi.

Medesimamente non aspettate che io ui dica, che uccelli cõ falconi, percioche essendo gentil'huomo non molto ricco, non ho mai pẽsato di fare questa si solenne professione: La quale per esser di spesa assai, che conuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martinenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra Città. I quali oltra che sono ricchi, hann'etiandio piu caccie riseruate. Verò è che sempre mi piacque il ueder uccellar con questi si famosi uccelli, poiche si uede cose talmente stupẽde, che hanno piu tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si cõpiacerebbe, uedendo uolare, e gitare un cosi superbo uccello; mentre che di mano in mano ascende tant'alto, ch'egli pare propriamente uicino alle stelle, & che nõ si può figurar s'egli è uccello, o altra cosa picciolissima? Et questo fa, accioche nel discendere ꝑpendicolarmenre, o a piombo, uẽga con maggior'impeto a ferir l'anitra, o altro simil'uccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente, come conoscono ch'egli ha uolto il petto uerso loro, subito fanno leuar l'anitre ꝑ forza fuor dell'acqua. Ne à pena son'alquanto alte da terra che per esser'il falcone d'acuta uista, & di graue peso, ha già ueduto, e ferito cõ grandissimo stracio l'uccello con hauerli fesso la schiena, e'l capo fin alle ceruella con la sola unghia, innanzi che niun si sia aueduto del colpo, e del nuouo alzarsi uerso il cielo.

Et q̃sto grãde spasso si può hauer la maggior parte dell'anno, ma il maggior tẽpo è q̃llo del uerno, e particolarmẽte nel freddo maggiore; ꝑcioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acq; gl'uccelli grossi acquatici anidano ĩ qualche fiumicello, o uena risorgẽte, ouer ĩ qualche guazzo, doue si trouano in maggior turma, e piu grassi. La onde, per lo tãto piacer che si piglia da questi rari uccelli, ho ueduto piu uolte

Signo-

Signori grandi, non che priuati Gentil'huomini, oltra il patir fame, sete, & freddo, non potendo entrar nell'acqua a cauallo per le ripe alte, nè aspettar tal'ufficio da i seruitori, o strozzieri, smontare, & saltar subito in ogni acqua per far leuar le anitre, o altri uccelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualiero Faustino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolò di Gābara, del Conte Giouan Paolo Cauriolo, del Mag. Caualier Vicenzo Callino, e del Mag. Caualier Stefano Maria Vgone. Ilqual essendo nell'aere un de suoi falconi, saltò nel fiume della Porcelaga fin al petto, p far leuar'alcune anitre, che nō voleuano mouersi per l'estrema paura del detto uccello, c'haueano ueduto in alto. Onde fu poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne uolare delle altre (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & asciugarsi al buon fuoco, come fece.

Quel che fanno i Signori ne lo uccellare cō li Falconi.

COR. Per qual cagione si pose in questo si gran pericolo?

GIO. B. Il falcone è talmente auido nell'amazzar gli uccelli, che subito (cosa per certo marauigliosa da udire, ma più da uedere) è gia calato cō tal precipitio, che se l'anitra, o altro uccello si troua fermato, portarebbe gran pericolo che non si ammazzasse per non ferir se non dritto, percioche egli ferisce sempre alla sfuggita, non toccando mai nè terra, nè acqua, ma subito fatto il colpo (tutt'hora uolando) di nuouo se inalza all'aere.

Il procedere del falcone ne lo amazzar lo augello.

COR. Vorrei saper'in qual'hora si fa meglio uolare questo uccello, & s'è difficile a rihauerlo.

GIO. B. Parimente si fà uolar la mattina per lo tempo, & quando fā maggior freddo. Poi del rihauerlo non ui è tāta difficultà, come'è de gli altri uccelli, anzi se può esser disciplina in uccell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il cauallo nella loro, di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

COR. Quante uolte si fan uolar'al giorno questi uccelli?

GIO. B. Nō solamente, per l'ordinario, si fan uolare quanto più son gentili, se nō una volta, ma bisogna anco subito pascerli con la presa, o quando per fallo nō feriscono darli una gallina, o altro pollo. Et però, chi uuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e piu: o quando se ne tiene pochi, ritirandosi con gli altri insieme con buon numero per farli uolare l'un dopo l'altro a gara, perche si ha maggior piacere, & si uede ancor quali son'i piu ualenti.

COR. Come combattono i falconi, & aeroni insieme?

GIO. B. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & astore pigliano sempre uccelli inferiori a loro, per contrario il falcone, (oltra il pigliar uccelli timidi) p hauer grā cuore; si cōpiace cōbatter

fero-

Il fiero combatter del falcone con l'arghirone.

ferocissimamẽte cõ l'aerone suo nemicissimo. Però nõ è piacer maggior tra li raccontati, che veder questi dui rabiosissimi nemici, quãdo si abbattono insieme: percioche, non tosto l'un ha veduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara per dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarsi a volo p far piu forte scontro nel calare adosso al suo contrario. Qui vedendo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai piu grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di uista. Onde temendo egli grandemente la caduta del falcone, si risolue di riccorrere all'vltima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo, distendẽdo le ale, & quiui con l'vnghie volte, col becco acutisimo, stasi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli per contrario, uedendo il gran danno che ui potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar magiormente l'assalto nel capo. Et mentre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili, che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per sorte s'auinchiano l'un l'altro, allhora si sente l'aere ribombar di stridi, che prouengono d'allegria de i circonstanti, la qual'è maggior, quãdo per vn pezzo cõbattono in terra, & che finalmẽte resta vincitore il falcone, o quando all'hora è soccorso da un altro gittãdoui, & cõbattendo ambidui con l'aerone, resta al fine atrocemente vinto, & morto. Et però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mondo, ql Serenissimo di felice memoria, Francesco secondo Re di Francia prendeua si gran piacere nel ueder combattere i valorosi falconi con questi si feroci vcelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando vincono, cosi le attristano quando sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, uedendo calar d'alto il falcone, per ferire l'aerone concio al modo detto, & inficcarsi in quegli artigli come morto, & l'aerone fuggirsene vittoriosamente altroue? Non posso tacer quello, che mi disse un giorno il Signor Pietro Martinẽgo Cõdottiero meritissimo circa le stupende cose, ch'egli più uolte vide essendo giouanetto al tempo che vccellaua con più falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, ilquale mori ualoroso Condottiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. E questo è ch'egli haueua vn cosi bene ammaestrato cane, che quasi ogni uolta ch'un falcone o dui combatteuano con l'aerone correua subito a spezzarli co i denti il capo, & non molestaua mai falcon'alcuno.

COR. Hora aspetto che seguitiate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

GIO.

GIO.B. Hauendo voi udito gli spassi, che prendiamo di tempo in tempo sin'al Carnouale; resta che ui dica ancora quelle cose, che noi faciamo mētre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia sorte alcuna di carne, non uccelliamo, nè cacciamo; ma in luogo di qsti piaceri, leggiamo de' libri sacri, godēdo il nostro religioso Curato nel ragionarci de' buoni amaestramēti; caualcando qualche uolta alle pdonāze, & anco andando a trouar gli amici, nelle ville piu uicine, p goderci lietamēte cō loro ne gli spassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla palla picciola, alla grossa, al ballone, al palamaio, alle borelle, & a i zoni. Non cessando sera, & mattina di far'essercitio; caminando, & uariādo sempre quelle uie, & contrade che più ci piaciono. Mi resta solamēte che io ui dica, come dispensiamo il tēpo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la uita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, p le biade alte, & p esser le lepri pregne, o che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frasello.

I trastulli della Quaresima.

COR. Dapoi che io ho udito benissimo a che modo uoi dispēsate il tempo, uedrei uolontieri scritto nella loggia quella diuina sententia di Marc'Aurelio, che dice. Si come d'un'huomo che bē dispensa il tēpo, nō è virtù che di lui non si creda: così di colui che l'occupa male, non è utilità che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir qsto a confusione di coloro, che tanto ui biasimano; che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti, & ne gli essercitij honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro cecità. Ma perche i meschini non mai son stati fuori della Patria à imparare il uiuer del mondo, ma solamēte come mal creati, pensano al crapulare, & al lussuriare tutto dì, percio ui biasimano. Il perche non è marauiglia se nō hann'imparato mai altro, che à presentarsi mattina e sera sotto la loggia ne i circoli, dicendo mal di questo, & di quello altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et non è anco marauiglia, se questi Signori dell'otio, mai non si allegrano di alcuna bona cosa, ma si bē di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, o di qualche Città saccheggiata in Fiandra, o spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemonte, ouero che la horrendissima armata Turchesca sia giunta in Italia, per uindemiare ogni uolta le dieci, o quindeci milla anime suéturate, per uenderle poi in Leuante allo incanto, come se fussero tante bestie; Che per uerità non ci è lingua humana che potesse mai esplicar la centesima parte dello stratio, che fanno sempre quei nemici della Croce à quelle tanto dolorose, e meschine anime.

Detto notando.

La uita de gli otiosi della città.

GIO.BA. Crediamo pure, che se ben questi scelerati non fa-

prigioni di quegli spietati barbari, per breue tempo (non pentendosi) non fuggiranno però, che nõ siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

COR. Benche sia da lodar la uita che voi fate in questa uilla, nondimeno dubito che per lo starui tutto l'anno, non ui sia detrimento del lo spirito, per non udir le prediche, come faceuate in Brescia.

Le lodi del Curato del Borgo.

GIO. B. Per questo spero di non patirne danno alcuno; atteso che habbiam' vn tal Sacerdote, che si può chiamare buon pastore; conciosia che mai nõ mãca le Dominiche, & altre feste cõmãdate, a dichiararci il Vangelo, con tutti gli amaestramẽti necessari. Et oltra che col viuer suo costumato, & col uisitar molte fiate i poueri infermi, & tribolati cõ parole sante, cõ la borsa, & altre cose; ha talmente disposto q̃sti huomini, & donne, che pochi ui sono, che nõ viuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come dobbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringratiando nostro Signore, per lo sacrificio del Corpo suo, che si fa all'omnipotente Iddio, per placare l'ira sua, che meritiamo per li nostri innumerabili peccati. Che se vi douessi dir le cose, le quali egli ci dice con carità; & massimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & altre diauolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani; non so quando ui facessi fine.

Di un mal Curato, & di un caso sporchissimo.

COR. Certamẽte che se io paragono questa uilla a molte altre che conosco, posso dire che, si come ella ha la caparra (se tanto si può dire) delle delitie del paradiso; cosi quelle hann'il pegno de' dolori del l'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemonte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gonfio, che nõ solo nõn merita quel beneficio, cotanto sporcamẽte speso, ma neancho il nome di pastore? Nõ posso fare che fra le sue male opere, non ui dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma fino a i Turchi, a i Mori, a i Giudei. Et è, che questa Quaresima passata, essendo morto vn'huomo di tãta pouertà, che la moglie non hauea pure vn soldo p̃ farlo sepellire, questo lupo mai non uolse leuarlo, fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

Essempio di un mal Curato castigato.

GIO. B. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato per Mõsignor Sabbà, che diede il Duca di Milano, chiamato Cõte di Virtù, ad un Parrocchiano pur'i q̃lla Città, p̃ nõ uoler seppelir'un' huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie: Il qual Signore, passãdo a caso doue la bona dõna piãgeua amaramẽte, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamar a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito un'alta fossa, nè mai si parti

fin

fin che non ui uide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trar re adosso tutta la cauata terra.

COR. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di così fatto prete (Iddio mi perdoni s'io peccassi) & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

Tirannia di alcuni cittadini.

Questa mal'auenturata uilla ha parimente un'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini, i quali fanno tuttodì tante ribaldarie, che hormai non ui può uiuer huomo, o donna da bene, percioche qnanto veggono, o pensano di uoler, tanto uogliono; hora per forza, & hora per diuerse robbarie; non ostante c'hanno talmēte corrotto quei uillani, che pochi ui sono, che non siano superbi, e perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò i mesi che non ui pongo i piedi. Che se pur ui fusse una particella della pace che ueggo tra uoi, ui giuro che subito mi leuarei fuori della Città per godermiui sempre al modo uostro.

GIO. B. Veramente ch'io ho gran compassione a tutte quelle uille che sono oppresse da questi pestiferi capelletti, i quali mētre che cruciano gli altri, come ministri di satanasso, essi non meno dell'ambitione, & d'altri uitij, son continuamente produtti, & tormētati: oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille uolte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che ogni luogo dourebbe essere a lettere d'oro scritto. Maledetto sia quell'huomo, della cui uita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Sentētia contra di ogni cattiuo huomo.

Hora perche il Sole declinando all'Occaso ci fa uedere c'habbiamo ragionato assai, è bene che cessiamo, & che andiamo così passo passo fino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, & rami di questi belli arbori, & uaghi fiori di questo prato.

COR. Andiamo pur ragionando di quanto ui piace, che tutto mi sarà sempre gratissimo.

IL FINE DELLA XIX. GIORNATA.

DELL'AGRICOLTVRA DI M. AGOSTINO GALLO NOBILE BRESCIANO,

GIORNATA XX.

Nel commendarla, & quanto è bene essercitata da' Bresciani.

DESINATO c'hebbero il dì seguēte, M. Gio. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera sotto alla colombara di mezo hauēdosi piglia to spasso nel ueder gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'erano uenuti sotto le finestre per cagion del pane: che tuttauia ui gittano; finalmēte, partitosi i seruitori, parse all'Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso uoi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero a uenire in questa uilla, nondimeno uoglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell'Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale hauendo abbādonato Brescia del M.D.XLVII. con gli honori, & utili che ui godeua, per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come piu uolte gli haueua promesso) accioche facessimo la uita insieme: Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon Gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bontà di Dio premiare le sue opere co i beni d'altra uita felicissima.

Lettera di M. Lodoui Moro dottore.

Magnifico M. Gio. Battista carissimo: Perche più uolte habbiamo detto d'abbādonare la Città, & uenircene alla uilla, essendo io prima uenuto già più dì, cō speranza che di giorno in giorno uenisti ancor uoi cō la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire in q̄sto luogo, & uedēdo che'l tempo passa, & che uoi nō ui risoluete di

di lasciar i tanti trauagli che tuttauia ui crescono alle spalle, son sforzato protestarui, che se non tagliate cotai laci in un bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & uenir'a goder la quiete che qui si troua, non solamente uoi restarete prigione loro, ma ui tormenteranno anco tutto il tempo del uiuer che ui resta. Io ui giuro, che non ui potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, laquale mi ha priuato, di questo pacifico uiuere, che hora gusto in questa terra; conciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le uie, & per li cãpi solo, & accõpagnato; uedendo hora vaghi horticelli, e hora bei giardini; quando viui fonti, & quãdo chiari fiumi; tall'hora uerdi prati, & tall'hora lieti campi, non perdendo mai punto del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest'aere purgatissimo; il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide, le piaggie uerdeggianti, gli arbori fronduti, & le uiti cariche di diuerse vue.

Qui parimente con grã contento mangio a quell'hora, che piu mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innãzi alla porta; hora nell'horticello, & hora nel giardino, hora in qualche prato, hora a cãto della peschiera, o d'un risorgẽte fõte, ouer d'un bel rio, o d'altra chiar'acqua.

Qui poi non ho carico di portar la grauosa toga, ne di essere occupato ne i tanti offici della Città, o come giudice di ascoltare tutto dì Auocati, procuratori, sollecitatori, o causidici che m'intrichino il ceruello; & mãco mi conuiene studiare gl'ingarbugliati, & lũgi processi, ne Bartolo cõ tanti altri simili; ma in uece di questi studi si malinconici, lego con grã contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi; nõ mancando etiãdio di veder la scrittura sacra col fiore de'i Dottori santi. Spendendo poi i giorni nell'andar'a Messa; godendo il nostro buõ Curato, uisitando gl'infermi, soccorrẽdo i poueri, cõsolãdo i tribulati, consigliando gl'ignoranti, accordando le controuersie, pacificando le nemicitie, prattícãdo co i virtuosi, & fuggẽdo i uitiosi.

O uita fortunata della Villa, & da pochi conosciuta, poiche nõ pur ui è la uera libertà, ma ancor'è netta di contentiosi da rissare, d'inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di Primati da corteggiare, di Gentildonne da seruire, di cortigiane da presentare, di torniamenti, o giostre da bagordare; Et quel che più importa, nõ ci son auocati senz'anima che pelino, nè procuratori senza descrittione che ingarbuglino, ne causidici senza uergogna ch'abbarino, notari senza fede che falsifichino, ne medici senza carità che ammazzino?

O uita soaue della Villa, poiche ui si gode la dolce cõuersatione de gli amici, la semplicità de' cõtadini, il cãtar puro delle vilanelle, la rustica

ſtica ſampogna de i paſtori, la roza rebecca de i uaccari, la ſanta profeſſione de g'i Agricoltori, & la bella diſciplina de i loro armenti.

O vita gratioſa della Villa, poiche ui è grā ſpaſſo nel ueder ballar le pecorelle, giocare i montoni, ſcherzar i capretti, ſaltar'i giouēchi, mughiar'i tori, anitrir i caualli, & lo ſtrepitoſo baiar de' grā cani maſtini.

O uita felice della Villa, poiche con gran piacere ſi ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipilare i pollicini, barbottar le anitre, gridar le oche, buogonare i colombi, ſtridere i ſtornelli, garrular le paſſare, gorgheggiar le rondinelle, lamētare i luſignoli, gemer le tortorelle, & il uario cantar de gli altri uccelli. Che ueramente furno prudentiſsimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come coſe che impediuano il loro uero bene, per uiuer'alle loro Ville, poueri di teſori labili, ma ricchiſsimi, di candido animo, di ſauio intelletto, di pura conſcientia, & di buona uolontà. Et quantunque eſsi non conoſceſſero il uero Iddio, nondimeno, ſpinti da quel lume naturale che reſtò all'huomo dopo che perdè la giuſtitia originale, conoſceuano che ritirandoſi dalle falſe grandezze di queſto mondo, godeuano più quietamente, piu allegramente, & piu liberalmente, le uere delicie nelle Ville, che nelle Città.

Io ui potrei addurre intorno à ciò più eſſempi di quei famoſi Greci tuttauia voglio dirui ſolo di quel ſublime filoſofo Pericle, ilquale hauendo per trentaſei anni ben gouernata la gran Republica di Athene, finalmēte, per meglio conoſcer il ſommo bene, deliberò di ritirarſi per viuere, & per morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lauorando il giorno un ſuo poderetto, uiſſe ancora quindici anni in queſto felice ſtato, tenendo ſcritto ſopra la porticella della ſua pouera caſa. Poſcia che io ho trouato il porto della uera contentezza, Speranza, & Fortuna rimanete a dietro homai.

Similmente, doue ſono i più chiari eſſempi di qi tanti Romani? fra i quali nō poſſo tacer quel coſi ſtupēdo di Diocletiano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'Imperio, ꝑ diciotto anni, lo rifiutò ꝑ ritirarſi alla ſua cara uilla; & iui cō animo tranquillo finite la ſua uita, cōe fece. Soleua ſpeſſe uolte dire, che l'Imperatore ſolamēte era degno di cōpaſsione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe laſciato l'Imperio, il Senato li mandò alcuni ambaſciatori, che lo pregaſſero ad hauere cōpaſsione alla Republica, & ritornare homai a Roma, pche haueua deliberato, mentre che egli uiueua, di nō fidare lo Scettro dell'imperio nelle mani altrui. Et giūti alla ſua pouera caſa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattucche. Onde hauendo inteſa l'imbaſciata, riſpoſe loro

Pare à uoi, amici miei, cosa honesta, che chi tale lattuche (come so no queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci, & non sia assai me glio, che le mangi con riposo, che abbandonarle per ritornare ne i tan ti strepiti di Roma? Et piu disse. Io ho benissimo prouato quãto uale il cõmãdare, & quãto gioua il lauorar la terra. Et però ui priego, che mi lasciate in q̃sta mia casa: poi che io bramo piu tosto guadagnarmi il uiuere cõ le proprie mani, che tenere il peso dell'imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al uero ripo so della uilla, uedendo un sì manifesto essempio di questo eccelso Im peratore, non Christiano, ma Pagano: non idiota, ma filosofo: non po uero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo; Ilquale si spiccò da una Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in una uilla, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumentasse il suo lume naturale, il quale, benche fusse stato lungamente oppresso dalle grandi occupationi, era però tanto potente, che conosceua in parte, che la uera felicità non si può trouar ne gli honori; o nelle ricchezze, e grandezze di questo mondo.

Chi non dourebbe parimẽte habitare in uilla uedẽdo ancora i tanti Christiani, i quali, ꝑ fruir maggiormẽte le dotti dell'intelletto, non solamẽte piu anni uissero alla uilla, ma ancora ui uolsero finir la sua ui ta? Fra i quali non è da tacere quel sopr'humano spirito di M. Francesco Petrarca, il quale soleua dire, che solamente poneua a conto di ui ta quegli anni, che trapassò in cõpagnia delle Muse in Valchiusa, & do po in Arquà uilla ueramente piaceuole del Padouano, doue hora son le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece, un'abete, un faggio, un pino,
Fra l'herba uerde, e'l bel monte uicino,
Onde si scende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adunque per questi cosi chiari essempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera l'abbandonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle uille; ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche q̃ste uirtù son la corona di tutti gli altri piaceri della uilla, & le piu potenti ꝑ mãtener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione dei nostro fragil corpo: Come ben mostrano questi seguenti uersi.

Ben si può dir quel cittadin felice,
Che sà schifar delle Città i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete,

In villa i giorni, e a guisa de gli antichi,
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti.
Procura il vito in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa uita, che voi M. Gio. B. doureste fare, doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che hauete udito, ma ancora ne i molti cittadini, & personaggi della nostra città, che dimorano tuttauia nelle loro care ville godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamēte voi vedete, che non ui essorto a cosa alcuna, che prima non l'habbia fatta io, non hauendo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del uolgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per lequali, molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per volere aggiungere a quei gradi istessi, doue piu anni son viuuto, & conseruato. Et però come uostro uero amico, & cōcordialissimo fratello, nuouamente ui essorto, ui priego, ui supplico, & ui scongiuro, che per ben uostro, tronchiate subito gl'intrichi, & i pericoli dell'anima, & del corpo, & venghiate homai in questa rara uilla, nella qual goderete le sue doti, & la conuersatione di questi ben creati Gentil'huomini, che tanto ui desiderano per fare la vita cō uoi nell'vccellare, nella caccia, nella musica; e ne gli altri spassi, doue ogni dì ci trastulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prendete nella vostra tanto amata Agricoltura. Che veramente questa sola vi dourebbe spingere a uenire oltra subito, massimamente dilettādocene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai ui potrei ancor'adurre, ma perche ui conosco di bell'intelleto, solamente io ui ricordo, che habbiate compassione alla uita trauagliosa che uoi hauete detto sempre d'hauerne in odio. Che facendo questo nō tanto ui liberarete dal grauoso cilicio di maglia, ma anco da vostri mangiaferri, prigionia veramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete uoi. Et qui facendo fine a uoi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, a' 23. di Nouembre. M D L X X I I.

Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio, hora che hauete ascoltato cosi benignamente sta lettera, desidero di udire tutto quello, che ne sentite.

COR. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Ilquale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

GIO. B. Vi giuro, che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento, per uenire oltra. Ma per mia mala sorte, non potei essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fù cōdotto ī Brescia grauemēte amalato,

to, & morì poco dopo? che fù a gli otto di Decebre. La qual mi stordì di tal modo, che non vsci della Città, fin'al Carnouale. Et certamente ha tanta forza questa lettera per suegliar l'huomo a conoscere la uera uia che debbe tenere, che mai non l'ho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non sia cõmosso a desiderare simil uita; fra quali, essendo uenuto a trouarmi q̃sta Ascension passata il Magnifico M. Lorẽzo Massa, ilquale come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano per alcune cose importanti, dopo alcuni ragionamenti amoreuoli secondo la sua natura, hauendomi domãdato, qual cosa mi haueua ridutto in questa Villa, uide essere stata questa lettera, onde hauẽdola letta, quasi lagrimãdo, disse. Mai non conobbi cosi bene la pazzia di questo mondo, quant'hora mi fa uedere questa lettera, & la felice uita che uoi menate; la quale mi piace tanto, che spero con l'aiuto di Dio, non passerà molto tẽpo che mi porrò a farla da douero. Et se appresso ui dicessi quãto disse intorno alla felicità che si troua nel uiuer lontano dalle ambitioni, & dalle false grandezze, so che ui farei stupire. Questo medesimo m'ha raccontato il mio M. Tomaso Porcachi, hauer più uolte sentito dire al generoso, e infinitamẽte cortese M. Vecellio vccelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come non meno è praticato ne' reggimẽti politici; il quale non picciola uaghezza prende di questa singolar professione tutto il tẽpo, che egli auanza da i carichi che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per cagion de i confini.

Dell'amore & lodi dell'Agricoltura.

Hora che uoi hauete inteso la cagione, che mi fece stantiare in q̃sta uilla, uoglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimenti diletteuoli, che mi tengono cosi lieto q, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne son tãto innamorato, che mai nõ mi stãco a pẽsar di lei, nè a ragionarne cõ coloro che l'apprezzano. E ꝑ uenir maggiormẽte alla intelligẽtia di essa cõprai l'anno passato, buoi, caualli, carri, aratri, & tutte le massaritie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di q̃sta terra. Et per la Iddio gratia, ho fin'hora in casa, che se non sono cosi eccellẽti, come uorrei, sono almeno disposti a obedirmi nel le cose, che di giorno in giorno li cõmando; cosa che di raro si troua massari alcuni, che la uogliono intẽdere se nõ al peggio, che possono. Et però io ho deliberato di nõ darla mai à tali ignoranti, accioche nõ habbino da tiranneggiarmi tuttodì, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra bona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affitarei, come faccio; percioche son certo, che ne cauarei almen'il doppio.

Della natura dei cattiui massari.

COR. Non solamẽte mi piace, che ui dilettiate dell'Agricoltura, ꝑ esser la corona di tutti i trastulli della Villa; ma ancora che uoi faccia

te lauorare a spese vostre, & da vostri huomini q̃sti capi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come son'io in Quincianello, & Piedemõte. I quali son talmẽte rustici, & inuecchiati nelle loro maligne vsanze, che rispondẽdomi sempre fuor di ragione, doue meritamente gli ammonisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in disperatione di lasciarli diuentar più tosto pascoli, che la sciarli lauorare a simili maligni; percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciampo in peggior natione.

L'utile che s'ha nel lauorare la propria possessio.

GIO.B. Mirate poi se io debbo far questo, che solamẽte l'anno p̃sente ho ricolto più frumento, che non hà fatto il massaro che vltimamẽte è partito, ne gli ultimi tre anni insieme. Onde per essere il primo, non è ancora di quella somma che saranno gli altri. Et medesimamente spero del miglio, & delle altre cose che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piantai poco meno di tre milia uiti, le quali alleuo ad vn certo modo contrario, quasi a tutti gli altri, che ne allenano: di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che à questo Febraro cõpiranno tre anni solamente: Che per uerità, quanti le veggono cosi grandi & cariche di vua, si marauigliano; giudicando, che pochi massari a pena in sette anni l'hauessero ridutte a cotale stato.

COR. Benche io habbia più uolte letto Columella, & altri Autori antichi; nondimeno non mi mostraron mai secreto, o modo, di piantare, & alleuare uiti che facessero vua in capo di tre anni.

Che Columella lodarebbe per buoni agricolt. molti Bresciani.

GIO.B. Non si può negare, che Columella non sia stato il piu famoso Autore dell'Agricoltura di tutti gli altri antichi, nõdimeno se egli ritornasse al mondo, io son certissimo, che lodarebbe le migliara di Bresciani per gran valenti in questa professione.

Ditemi ui priego, doue si troua un paese cosi grande come questo il qual essendo per natura sterile, sia fatto sì fertile dalla grandissima copia de i lauoratori industriosi, che in lui si trouano?

Che'l Bresciano p̃ natura non è fertile piu di sedici l'vno.

COR. Non solamente è sterile (come dite) per essere delle quattro parti le tre occupato da monti, colli, ualli, & laghi; ma ancora quella che è piana non è piu della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre son piu tosto sterili. che fertili; di maniera che tutta quella parte, che ueramente si può chiamare fertile, non è piu delle sedeci l'una di tutto il paese.

GIO.B. Auenga che uoi dite il uero; nientedimeno per essere habitato da tante migliara di persone, se ne debbono raccogliere il lor necassario uiuere, è forza anco che siano molto industriose, come nõ pure, nõ mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etiãdio tutte quell'altre, che habbitano p̃ le montagne, & ualli, che son di assai maggior numero (per raccogliere a pena il uiuere p̃ tre mesi) lauorano tal

men-

mente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non si stupirebbe grandemente uedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte certissimi solamente co i zapponi; portando le carpelle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze; accioche non cadano da quei bricchi, & si fiacchino il colo con tutta la uita loro?

Con quãta arte si coltiuano i luoghi difficili del nostro paese.

COR. Si come non è dubbio alcuno, che ne i paesi montuosi nascono piu genti, & uiuono più lungo tempo per cagion dell'aere cosi aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; cosi è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormente coltiuati. Et però possiamo dire, che'l nostro paese non si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo Stato, ma solamente (come hauete detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia uà crescendo, lequali son sforzate à coltiuarlo cosi bene, come si uede; perche altramente (come dite) non raccoglierebbono da uiuere. Et che questo sia uero, nel mostrano piu scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che uiuono ancora; i quali uidero quanto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. Per la quale vi rimase cosi poca gente, che una gran parte del paese uenne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, p nõ esserui chi lo coltiuasse, ne chi tenesse i vasi, i ponti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque non lo paludassero. Come da poi di tẽpo in tẽpo, secondo che sono ampliate le gẽti in numero, hanno ridutto tutte qlle cose co i monti, colli, ualli, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibili arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce un Bresciano, & specialmente un nobile, nasca etiandio un'Agricoltore; poiche si uede, che il Cielo largamente c'infonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

Di quanta ruina fu la grã peste del 1477.

Che quãdo nasce un Bresciano, nasce anco un'agricolt.

GIO.B. Veramente che io non so doue sia un'altro paese cosi dotato dal Signor'Iddio, com'è questo: il quale non tanto ha il piano che s'rriga benissimo quasi tutto, & i colli abondãti di grani, di beuãde, & di frutti; ma ancora ha i mõti copiosi di pascoli, di boschi, & di uene minerali, che si colano p ridurle in ferri, & acciali da gli assaissimi popoli, i quali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro uiuere, uẽgono a comprare i frumenti, i migli, & i uini dal nostro piano. Et p verità la maggior parte delle nostre ricchezze dipẽdono dalla grã quantità dei danari che vengono portati da i paesi alieni; parte p li detti ferri, & acciali, lauorati & da lauorare; & parte ancora p la gran copia de i lini, che sono cõdutti altroue. Che se questo paese hauesse un fiume nauigabile, tengo quasi p fermo, che sarebbe

Le doti donate da Iddio a noi Bresciani.

I dui prĩcipali beni temporali, che ci renda il nostro paese.

superiore a quello, che fu datto da Dio al popolo d'Israele, Et tanto più si potrebbe dire questo, quãto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose, che egli raccoglieua a quel tempo, ma ancora dell'altre, come ampiamente si può vedere.

COR. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere, pcioche ho sempre stimato, che q̃l paese sia il fiore di quãti si trouano sotto il Cielo.

GIO. B. Si come si legge nel libro Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo ui trouarebbe frumẽto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro, & acque in abondantia, cosi questo è dotato di simili cose, ma ne ha di piu, come sono i lini, i migli, le castagne, & altre rendite. Et pur'a quel tempo era singolare di fertilità, è da pensare, che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grandissima industria del ben coltiuare, come uien fatto al nostro.

Che'l Bresciano raccoglie piu cose, che non facea la terra di promissione,

COR. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bontà di Dio, poiche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese cosi raro al mõdo. Et però nõ è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ogni altro dello Stato, & se ne cauano ogni anno nõ meno di ducati ducento trentamilia. Paese poi famoso, per più cagioni, a tutto il mondo: Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, gli Arciuescoui, i Vescoui, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de i primi Signori Christiani.

Che entrata cauano li nostri Signo. dal Bresciano. I molti testimoni della fama de i Bresciani.

GIO. BA. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratticì, i quali similmente possono riferire di questa fama; attesoche come ualorosi Capitani, non solamente hanno seruito, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a sommi Põtifici, a Carlo Imperatore, al Re di Francia, a quello de Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

Lode della nostra patria circa dell'Agricoltura.

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama; si per darsi alle arme, & alle lettere, come perche non meno essalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello, che faceuano i nobilissimi Romani antichi.

Quanto è benedetta, et santa l'Agricoltura.

GIO. B. Mi piace, che voi chiamate l'Agricoltura per benedetta; atteso ch'ella ueramente è la piu santa, la più diletteuole, la più honoreuole, & la più utile a tutti di qual si uoglia arte; pcioche è quella, che da il uiuere a tutt'il mondo. Santa poi, perche l'huomo, che cõ fatti se ne diletta, mai nõ stà in otio; cõciosia che nõ è hora del giorno, che non ui sia qualche cosa necessaria p occuparsi dẽtro. La onde è da credere, che'l Signore Iddio dissegnasse al nostro primo padre Adamo q̃sto essercitio, accioche nõ peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre paradiso. Come sempre si è ueduto, che gli antichi patriar-

triarchi, & santi padri che habitauano ne gli eremi, hebbero il lauorar la terra p cosa saluberrima al corpo, & all'anima. Oltra, che se uoi legerete il testamento vecchio, & nuouo, ritrouarete che'l grande Iddio per honorar maggiormente l'Agricoltura, nõ tanto piu volte si è assomigliato all'Agricoltore: ma ancora infinite fiate ha nominato diuersamente uilla, terra, possessioni, cãpi, vigne, oliueti, horti, giardini, prati, monti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare, vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, lettamare, piantare, sterpare, & potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto aratri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vãghe, zappe, securi, & altri stromenti necessarij a questa cosi Christiana professione, come alla sua infinita sapientia pareua essere beneficio a quelle benedette anime, a cui egli predicaua, o ragionaua.

Che i santi padri si dilettarono della Agricoltura & quanto Dio l'ha honorata

Volendo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole, possiamo specchiarci nella uita di Manio Curio Dentato, di Quinto Cicinato, di Catone Censorino, di Scipione Affricano, di Diocletiano Imperatore, & di altri infiniti Romani. I quali benche fussero ricchissimi & grandissimi, nondimeno non curarono lasciare le loro grandezze per godere le dilitie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura, la quale è tanto piu pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la amano da douero, quanto più usano buona diligentia nel coltiuar la terra con buon giudicio. Et che questo sia vero, legete Magone, Varrone, Celso, Tremelio, Virgilio, Columnella, Palladio, Costantino, Crescentio, & altri Autori; poiche diffusamẽte chiariscono tutto il mondo, che non si può trouare sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo, ne piu certo, ne più stabile, ne più diletteuole, o più degno d'ogni persona nobile, & libera, di quel, che è col mezo di questa diuina arte, la qual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. I quali continuamente trauagliano, sudano, & stentano, & alle volte crepano, per farsi ricchi con modi illiciti, & pericolosissimi al corpo, & piu dell'anima: Non curandosi di arricchirsi piu tosto cõ questa piaceuolissima, & honoratissima Agricoltura, per la quale ne vien sempre beneficiato l'huomo, & glorificato Dio.

Quanto fu dilettevole et honorata sempre da gli antichi l'Agricoltura.

O quãto certamẽte sono ciechi quei mercanti, che trauagliosamẽte vãno d'ogni tẽpo p terra, p mare, per monti, & per boschi con infiniti pericoli della uita, & facoltà, bramosi di guadagnare i uinti, o trenta p cẽto, per la qual cagione non lasciano quella dolorosa professione, & non si donano a quest'altra, laquale non solamente rẽde i uinti & trenta per cento, ma quasi sempre piu di cento per trenta?

Che meglio farebbeno i mercanti a darsi all'Agricoltura.

Che diremo poi di tãti infelici soldati, i quali, per l'auidità di una

Dell'infelicità de i sol.a ti.

uaga,o per là speranza di guadagnare con far prigioni,o saccheggiare qualche terra,ouer rubbare, & sforzare doue allogiano(non parlando mai de gli huomini d'honore)vanno ad ogni guerra ingiusta,ponẽdo il corpo a mille pericoli di morte ogn'hora,& col dare l'anima nel le branche del domonio? Pazzissimi ueramente, conciosia che lasciano questo certo giusto,& sicuro guadagno per seguir quello,che è incerto, illicito,& pericoloso.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore non ui sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? Iquali(parlando solamente de i cattiui,& non mai de i buoni)per piu anni stentano nelle corti de i gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi, percioche a questo non vi pensano mai, ma solamente per hauer un qualche beneficio, o più tosto a loro maleficio,per trionfare secondo la intention loro; Non considerãdo mai che tali entrate sono patrimonij di poueri. Che se questi ciechi di spirito attendessero a questa diletteuolissima Agricoltura, non penarebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

COR. Io mi stupisco de tanti, & tanti che s'inuescano in questi beni? attesoche per piu centinara d'anni si dauano per forza a quei soli, che santãmente gli amministrauano.

De' fascinati alchimisti.

GIO.B. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemẽte sono ansiosi di robba,non so se piu tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali non mai guadagnano i trenta,o uinti,o dieci per cento,come fanno i buoni mercãti: ma piu tosto ogni uolta che si põgono à cõgelare,o fissare Mercurio,o far il sognatissimo lapis, ouer altre cose, secondo i lor linguaggi,sempre perdono i trenta,i quaranta,& i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare la colpa hora a i recipienti, hora alle boccie, hora a i corigioli,& hora al troppo lento,o all'eccessiuo fuoco. Et quantũque tuttodì ueggano questa lor gran ruina; nondimeno i meschini mai mai non cessano,& manco si sgomentano,anzi ogn'hora più si ostinano di perseuerare sempre in questa cosi gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i piu ricchi di tutto il mondo.

Veramente non mi marauiglio se molti ricchi,o grã Signori si pongono a spendere, & a spandere per ꝓuar se q̃sta scioccheria fusse mai cosa buona,ma ben mi stupisco di barbieri,calzolari,sarti,& altri plebei, iquali ui spendono non solamente ciò che guadagnano alla giornata,ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermone,di Gebero,Arnaldo,di Rimõdo,& d'altri Autori dottissimi,

tißimi,che longamente hanno parlalo sotto figure diuerse di questa cosi gran follia,per dar pasto a questi innumerbaili chimeristi. Iquali tantosto che hanno assaggiato una sol propositione di questi Filosofi naturali,non pẽsano, ne sanno mai altro,che fantasticare,quello,che douerã fare quando con le loro proiccioni,faranno tanta quãtità d'oro, quanta sapran desiderare. Dico,che il pouero lor ceruello alle uolte, uola tanto alto, che mirano di distruggere il potẽtißimo Turco,l'inuincibil Sofino, & il grãdiß. Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. E ben uero,che come finalmente q̃sti miseri insensati si ueggono essere diuenuti poueri da douero, si mettono a fare de sofistici;o tosare le monete,o farne di false. La onde non è poi marauiglia se son castigati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire,beati loro se in cambio di tale cecità si occupassero in questa uera alchimia dell'Agricoltura,la quale tanto piace a Dio, & a tutto il mondo: poiche maßimamente non nuoce a niuna,& gioua a tutti.

COR. O quãte uolte io mi son posto con gagliardi fondamẽti a uoler rimouer'alcuni miei amici da queste uane openioni; ma uedendo li nõ men'incurabili di q̃ll'altra setta, che ua ogni giouedì in streggocio(come si dice)al mõte Tonale, iquali muoiono in q̃l cosi essecrabile errore,nõ so poi finalmẽte che fare,se non piãgeli come morti.

De' contenti che rende la Agricol.

GI. B. Poscia che habbiamo ragionato assai di queste perdute genti,uoglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carißima Agricoltura.

COR. Mi piace che uoi parliate questo, & che lasciate tutti quei liceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GI. B. Primamente dico, che mi compiaccio molto quando ueggu un ben'arare,un ben seminare,uero nascere, & un bello crescere di staggione,fin'al perfetto fine.

Non è un gran trastullo quãdo io miro un'eccellente Agricoltore, il quale habbia prima bẽ nettato, bẽ carrettato,& ben'ordinato un cãpo,e che poi si pone ad ararlo piu uolte per lungo,e per trauerso con buoi ben'ammaestrati,facendo nõ pure sempre le arature dritte, spesse,& bẽ fondate (fuori quando si semina,perche all'hora basta copríre i grani con tre,o quattro dita di terra) ma ancora erpicando benißimo & seminando con buona semenza secondo il bisogno?

Che cosa è poi uedere il mio Gastaldo,quãdo ha sotto di se piu lauoratori per piantare uiti,& farle zappare,nettare,potare,ordinare, e ingrassare,secondo le qualità de i tempi,e bisogni loro? Facendo ancora piãtare opij,onizzi,salici,pioppe,olmi,mori,noci,per giusto filo,o che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prendo grande

spas-

ſpaſſo, quando egli fa drizzare uie, quadrare campi, ſcauezzare cornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare, ouero quando fa cauare, o curare foſsi, fariole, dugali, & altri vaſi. Et qual maggior contento poſſo hauere, che uedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli & farli trebbiare? ſterpare lini & farli lauorare? cauare legumi e farli ritolare? ſegare prati e farli infenilare? ſcaluare arbori & farli infaſsinare? uendemiare vue & farle bene ſcielgiere? & raccogliere frutti & farli conſeruare? Senza che io piglio gran ſatisfattione nel far diuerſamente i vini, facendoli bianchi, vermigli, dolci garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuerſi frutti del giardino, perche ſenza quelli, che ſono di conſerua ne raccoglio anco all'Autunno non poca ſomma da conſeruar uerdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de' quali ſi fa in caſa delle cotognate, gieli, & altre coſe, hò anco tal quātità di api, che mi danno tanto mele, che poſſo condire piu frutti, & uederne a decina di ſcudi. Che ſe fuſſe uiuo mio auo, il quale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io ſon certo che direbbe, che ho ben'imparato quel ſuo ricordo, che piu uolte ſoleua dire. Egli è non poca infamia a ciaſcun cittadino, che dimora in uilla, quando compra col danaro coſa, che egli può hauer nel ſuo podere: & però poſſo dire con uerità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi ſpaſsi, & molta commodità, che godo qui dolcemente, ho ancora queſto di piu, che io ſpendo aſſai manco della metà di quello, che faceua in Breſcia.

Le commodità, che ſi hā no da i giardini & dalle api.

Detto notando.

Non è poi di molta contentezza il mirare un coſi vago prato, come è queſto? Il quale ſi troua in perfettione di belliſsimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuerſi dalla natura, ſopra de i quali vediamo paſcerſi una infinità di api, di grilli, di ſaiottini, di barbelletti, & d'altri ſimili animalini ſimpliciſsimi.

Ancora qual'è quel coſi elauato ſpirito, che poſſa eſplicare la tāta marauiglioſa ſerenità, & ſoauità di queſto purgatiſsimo aere? Il quale non pure c'illuſtra l'intelletto, & ci refrigera l'animo; ma riſtora gli organi del corpo noſtro, come propio ſuo cibo.

La ſatisfattione, che ſi ha delle coſe vaghe, & amene del la villa.

Appreſſo, chi potrebbe mai eſprimere la bellezza degli affilati arbori carichi di delicati frutti, le ameniſsime ombre accōpagnate quaſi ſempre da qualche aura freſca ī queſta ſtagione? le quali coſe guſtiamo ſoauemente con infinità di uccelletti diuerſi, che mai nō ceſſano di cātare, & gorgheggiare ſecondo le loro naturali uoci, dimoſtrādoci l'allegria interiore, che tuttauia ſentono in q̄ſto opaco luogo. Armonia certamēte ſoauiſsima, & ꝑfettiſsima per eccittare ogni bell'intel-

telletto alla consideratione della inesplicabile bōtà del grād'Iddio, laquale non cessa mai donarci infiniti beni in questa frale uita, come caparra de gl'incomprehensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che uoi M. Corne. mi hauete cosi amoreuolmente ascoltato, ditemi ui prego, ho io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gli intrichi, & ne i trauagli, che io ho hauuti nella nostra Città? son certissimo, che lo amore che mi portate, non mi consigliarà mai questo.

COR. O quanto mi fate veder la uia di uiuer felice, se però si può uiuer felice in questo si fatto mondo. Cōfesso, che pur hora ho inteso quel bel discorso, o graue sententia del diuin Platone, quando disse. Essendo la vita rusticale maestra, & come un'essempio della diligentia, della giustitia, e della parsimonia, non si può trouare in questo mōdo cosa piu utile, piu dolce, piu diletteuole, o piu santa; che uenirsene alla uilla, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, & dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo: stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, & di tormenti infiniti. Et per tanto io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro uersi, che uidi l'anno passato passando per una uilletta in ualle Pulicella del Veronese sopra una portetta d'un cittadino, donde cōpresi, ch'egli fusse di quei pochi, che sanno uiuere in questo mondo; i quali; se ben mi ricordo, credo che dicano cosi.

Versi del cittadino che habita in villa.

Felice il cittadin; che stassi in villa,
Sol per ben coltiuare i propri campi,
Con quella purità de i padri antichi,
Spettando sempre il fin di gire al Cielo.

GIO. B. Dapoi che questi uersi sono il proprio intēto mio, ui prometto anco, che in breue saranno posti doue hauete detto.

COR. Se uoi farete q̄sto, tāto piu sarann'uno specchio a molti nobili di seguire la uita, che tenere. Che Iddio uolesse che fusse imitata nō pure da i Bresciani, ma da tutt'il mōdo, ꝑcioche nō ui sarebbe da temer la giustitia ꝑ cōto de' misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, cō le comodità di poter'ogn'uno andare, stare, fare, & uiuere a suo modo senza sospetto, che alcun de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle, facendosi beffe tuttauia ꝑ essere dissimili alla vita loro. Che quāto piu cōsidero q̄ste cose tāto certe; io uò fuor di me, poi che siamo tāto pazzi, che ꝑ uno che si pōga a uiuere in q̄sta cosi lieta, cosi pacifica, & cosi honorata uita, che non ue ne siano a miglrara.

GIO. B. Sempre fu cosi generalmente dell'huomo; come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

AVISI INTORNO ALLA ECONOMICA
Della villa.

Dell'economica della villa.

COR. Mi resta solamente di chiederui una cosa di non poca importantia, innanzi che mi parta da uoi; però vi prego, che mi diciate i modi, che deue tener il cittadino, che medesimamente è per habitar'in uilla, nelle cose dell'economica per poter'honorare gli amici, che allo improuiso sono per uenir alla sua casa; percioche ueggo, che state prouisto così bene d'ogni cosa; cominciando prima a mostrarmi con qual modo si può fare il pane, si bianco, si spõgoso, & si saporito, come è il uostro.

Come si può fare bel pane.

GIO.B. Si come è bene a battere il frumẽto, che ua seminato quanto più tosto si puote, per esser più atto a nascere, così qllo è migliore per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle coue. Il quale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattiue semẽti d'herbe, & specialmẽte di loglio, quacciola, giottoni, ueccia, la quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai nõ cresce. Et poi si pone bẽ criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega così caldo cõ le mani benissimo p cauarli maggiormẽte la poluere, & dapoi si sprùzza leggiermente d'acqua cõ una scopetta & si mãda all'hora al molino p Luna crescente; facendolo macinare cõ buone pietre ben'ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimente la farina con buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il resto per quei, che seruono, o per li poueri che uengon'alla porta. Vsando anco ogni diligẽtia nel darli l'acqua temperata: Et uolendo il pane saporito, sia fata la pasta dura, e gramolata fin tanto, che ella si gõfia, & gitta le vesiche, & dapoi sia tagliata in pastoni, & menata ancora poco innanzi che si parta i pani, i quali siano stagionati col lieuito, & poi col fuoco fin che restano bñ ordinati.

COR. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

GIO.B. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua che ui uuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo restarà saporito, ma ancora sarà piu sano, & diuenirà piu gonfio.

Che si tengano buoni vini.

Poi sta bene l'hauer'in casa da ogni tempo buoni vini, bianchi, rossi, grandi, mediocri, piccioli, picanti, saporiti dolci, & anco delle vernaccie nuoue, perfette, & delle uecchie rincapellate.

Altre cose assai, che s'habbino in casa.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di miele, di oglio, di sale, & di buon'aceto; percioche con queste cinque cose, può cõmodarne molte che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauẽdo non meno buon'agresto, uin cotto, sapore di buona uua, il quale sia al

quan-

quanto duro, & non liquido.

Parimente si stia sempre ben guarnito di pepe, specie, garofani, cānella, gengero, vua passa, zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auellane, noci, oliue, castagne, composta di peri, o di pomi rugginenti, garbi, & ogni tempo.

COR. Come si può fare tal composta per tutto l'anno.

GIO. B. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia nō molto maturi, & in tempo asciutto, & si pongono interi, & netti d'ogni difetto, ne i uasi con tanto aceto; che soprabondi: & coperti benissimo si tengono in luogo fresco, I quali compostano tagliati per lungo in dui pezzi, e mōdata la scorza, e di dentro, si mettono nella caldaia con tanto aceto, & mele, ò uin cotto che basti, & si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo; & dapo si pongono con la medesima conserua, ma salati, & conci con garofani pesti, o altre buone speciarie. Et quel medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, ò d'altra sorte dura. Et come questa è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno per dui mesi.

Per far bona composta da ogni tempo.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona, col sale in aceto, & anco del finocchio in ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et nō meno condire col mele, o zucchero de i cedri, scorze di meloni, colli di zucche, peri moscatelli, noci non mature cō scorza, persiche, cocumeri, genochielli, festuchi di latuche, radici di bugolossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la usanza della famiglia. Hauendo etiandio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, & alla Genouese.

Cose asai, che si possen cōdire.

COR. Come si fa questa cotognata Genouese.

GIO. B. Si mettono primamēte i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si copre talmente ch'el calore pian piano li cuoca benissimo; & dapoi cosi caldi leuata la scorza, si nettano di dētro, e si pone ꝑ ogni libra di q̄lla pasta bē cotta, meza di zucchero bē dileguato; mettēdo ogni cosa in una cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, e cō un bastone mōdo si mena di cōtinuo tal materia attorno fin che comicia a distaccarsi dalla cazza; e dapoi si pone nelle scatole all'aere cosi scoperta, ma che'l Sole, o rugiada nō ui giūga no, lasciādola cosi fin che sarà salda, bēche uenirà ogn'hora piu dura.

A far cotognata alla Genouese.

Vn'altro modo migliore si fa ancora coi medesimi pomi mōdati di fuori, i quali pongono a bollire in acqua fin che si aprono. Et fattoli passare per lo seraccio netto, ꝑ ogni quattro libre, se li mette una & meza di zucchero bello, & si fa bollire tal compositione al fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spatola di legno continuamēte fin

ch'el-

ch'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone poi quel muschio, o specie, o canella, o altre speciarie secondo che piu piace. Et sedaccia to del zucchero sopra d'vna tauola si fa di mano in mano in fugacet te con un cerchio di scatola, & si pongono al Sole, si riuolgono spes se uolte, fin che restano ben crostate, ma che sempre sia sotto del zuc chero ben macinato.

Voi sapete poi che stando in Villa, & massimamēte in picciola, co me qsta, nō si può hauer carne fra la settimana. Et però stà bene che il cittadino si fornisca il sabbato per tutti questi giorni, che se ne mā gia, acciochè uenēdo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorar li, con quella, & con caponi, pollastri, pipioncelli, persuti, lengue, tet tine salciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Ma pche è difficile il conseruar le carni non salate al tempo del caldo, però a cō seruarle per quattro, o cinque giorni, si cuocono mezanamēte, e si pō gono in quantità di farina; & poi non occorre a farle altro quando si uogliono mangiare, che lauarle, & finirle di cuocere.

Per conseruar'ogni carne la state.

COR. Mi piace meglio qsto ricordo, che metter quelle carni nel lo aceto, poi che con difficultà se le caua quell'odore, & sapore.

GIO.B. Anzi che questo modo mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti ben netti, & mezi cotti, e sa lati alquanto, con gittarui sopra tāto aceto biāco che soprabōdi. Et come si vogliono māgiare, si pōgono per un pezzo nell'acqua tepida per cauarli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto cō buoni sapori & spetierie, o s'infarinano, & si friggo no con lardo, & petrosemolo nella padella. Et a questo modo si man giano sin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, e altri uccel li, e massimamēte qn̄ son buō mercato, o che se ne hà alle uolte abō dantia, ouero che non se ne māgiano, come occorre alla Quaresima.

COR. Non si potrebbe per altri modi cōseruare a quei tempi, per quattro o cinque giorni la carne cotta non salata?

GIO.B. Per chiarirui, di questo dico che per l'ordinario, cōpro il sabbato un petto di vitello, & una lonza con un pezzo di fegato, e nō fallo a pigliar un coscietto di dodici, & più libre. Ilquale, tagliato la Domenica di sera sottilmente in pezzi, com'è vna mano, ui si pone so pra del petrosemolo, ò rosmarino, ò citronella, ò menta, pesta con lar do, e cō aglio; ma meglio è l'vua passa, qn̄ ui sono spetie, & sale, e poi si uolgono in ritoletti di uno in uno in forma d'un'ouo; & cociti cō fi lo, si mettono nella padella sopra il fuoco, & cō tanto lardo che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo: Et cot te che sono, non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i piatti di terra in luogo fresco sino al giouedì, e qualchevolta fino alla

Al. omo do per cōseruar la carne cotta.

Do-

Domenica. Vero è che durano anco meglio se sono cotte, infilzate cō lo spedo, per cuocersi meglio, & asciutte.

COR. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso, quando non vi è sorte alcuna di carne cotta?

GIO.B. Si può cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigere anco col lardo piu salumi, come sono lingue tagliate sottilmente, tettine di mãzo, carne di porco uerzelada, persutti, salcizzoni, & conciare queste cose ne i piatti con acetò, oglio, specie, uua passa, zucchero, succo di limone ponendo seco in tauola della composta di pieri, di melloni, oliue, fenocchi, fior di cedri, salsa, e sapor d'vua, o d'oui. Ma essendo uerno, metterui nō meno della mostarda, & de gli oui fritti con l'vua passa.

Modi per honorare gli amici all'improuiso.

COR. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, 'e che mi fate mangiare ogni pasto, ilquale non pur'è delicato, ma rinfresca, et estingue la sete, piu che ogni altro cibo.

GIO.B. Si batte prima talmente con un cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si vuol conciare, che le chiare, & rossoli paiano vna cosa medesima, & poi si pōgano nella pignata, o lauezuolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro, quanti oui sono, & quel zucchero secondo che piacciono piu dolci, e manco. Vero è che l'uua passa lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, si muouono di continuo con una bacchettina netta, accioche non si attacchino al fondo, non cessando fin che cominciano a pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco, e si pongono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi uuole) & delle specie fine, ò canella. Vero è, che a farlo perfetto, specialmente per gli amalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e piu delicati delle chiare; le quali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente a gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco, & gli è di buon nutrimento, ma ancora a i sani è piu diletteuole fatto d'un giorno, o dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, sì come non è buono troppo cotto, così non essendosi a sufficientia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

Per far sapore delicato di oui freschi.

COR. Certamente che gli oui furon sempre buona monitione; percioche si possono conciare a piu modi, secondo le usanze delle case.

GIO.B. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel late, e poi cōciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & cãnella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella così, e accōciarli al modo detto. Cuocēdoli parimēte nella padella in frit-

A quãti modi si possono cuocere gli oui freschi.

frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone, & altre herbicine simili, ouero cō l'aglio, o con le cipolle: Ma meglio è con l'vua passa, perche restano piu delicate. Ben'è vero, che sono ancò tanto migliori, quanto piu si concianò con specie fine, canella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Senza che si possono accompagnare con succo di saluia, o di menta, o d'altre herbe saporite, per restar uerdi & buone, e massimamente se si conciano piu, & meno con le dette speciarie. Et non meno si possono conciare gli oui, pigliando per ogni tre, o quattro cucchiari di latte, & sbatterli bē insieme, finche paiono una medesima cosa. Et posti cosi ne i piatti coperti co i tondi sopra le bronci, o bragie, lasciarli cuocere, finche sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, e di canella. Et uolendosi conciare gli oui duri, e mondi, si fanno bollire nella padella con l'oglio, & come diuengono rossi, si pōgono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano cosi duri e mōdi a pestarli benissimo, & poi accompagnarli con uua passa, zucchero, specie, o canella, & ponerli nelli piatti; & restano molto delicati. Acconciandoli medesimamente cosi duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i rossoli cosi cotti, & si pestano cō maggiorana, o petrosemolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero, con mettere le chiare nella padella col butiro, & col vacuo di sopra, come se fussero tanti scatolini, & s'empino di quei rossoli cosi pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano cosi per vn poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io ui potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruono nel conciar gli oui, ma bastano questi, per essere i piu facili, & piu breui di molti altri.

COR. Bēche si possa cuocere de gli oui a piu modi in tutti i giorni, però uorrei che mi diceste dell'altre cose per honorare medesimamente ne i giorni magri, gli amici, come hò detto.

GIO.B. Nō solamente si possono fare piu sorti di torte, di offelle, e di rafioli, ma ancora friggere delle fritelle a piu modi, e del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta cosi delicata.

COR. Come si concia ella cosi delicata?

Altre cose per honorar li amici.

GIO.B. Si pigliano i ramuscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati, & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano della padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti cosi caldi col zucchero bē trito. Et stati coperti per un poco, restano talmente saporiti che si dileguanò in bocca, come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichiochi, faue fresche, rouaiotti, maiole, & altri frutti uerdi, & cotti, come abondante

dantemente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che nei giorni magri, & grassi si può mangiare pesci freschi; ma anco vn uiuaio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarui in vn luogo per tenerui de' conigli; de' quali (per esser specie abondantissima) me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto per non hauer detto se non le cose che si aspettano al uiuere honesto de' pari nostri; hauendo taciuto quelle, che conuengono alle tauole de' grandi, & alle altre de' golosi, che non pensauo mai in altro, che in trouare nuoui cibi arteficiati.

COR. Non solamente uoi hauete detto piu di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ancora ui resto obligatissimo nell'hauermi ampiamente fatto conoscere quanta differenza è dal uiuere nella uilla a quello che si fa nella Città. Cosa che fra pochi dì spero di mettere in prattica: dicano poi di me ciò che vogliono coloro, che non sanno attacarsi se non al suo peggio. Et con uostra buona gratia andarò a mõtare a cauallo per andare a cena col Magnifico caualier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina, per non esser molto lontano dal mio.

GIO. B. Per hauer piu uolte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa una parte dell'anno; non essendoui discommodo, ui priego che cosi in piede, mi diciate succintameute le sue qualità.

COR. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è cosi grato al detto Caualiere, poi che la natura l'ha posto in colle molto ameno, & accompagnato d'alcuni monti uaghi, i quali sono copiosi di boschi di castagne, & d'altri belli arbori; ne' quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, cauriuoli, cinghiali, orsi, lupi, & uolpi; pigliandoui ancor'a' suoi tempi diuersi uccelli con le reti, balestre, archibugi, & fuochi. Poi non solamente ella ha posto questo, sì bel luogo nel centro d'alcune belle uille habitate da molti nobili, e uicino alla nostra Città cinque miglia: ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di frutti preciosi, e d'uue perfette, che fanno uernaccie, & uini delicati. Oltre che ui fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, lequali passano a canto della sua torre, e dell'altre habitationi accommodate per lui, e per li suoi lauoratori, irrigando vna buona parte di prati molto flo

ridi, iquali son'adornati copiosamente de' migliori arbori frutti feri, che si possano trouar nel paese, hauendoli incalmati con le proprie mani per hauer pochi pari in questa professione, & per amar grandemente l'arte dell'Agricoltura, come homo ben'intendente di lei. Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto le altre sue possessioni (benche siano maggiori, e fertili, & con belle fabriche) come fa questa cosi diletteuole.

GIO.B. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccommandato al Caualiere, & li direte, che tosto sarà tempo di farli compagnia, hauendo egli d'andare a far riuerenza all'Eccellentiss. Signor Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Prencipe: ma ancora hauerò gran contento a vedere i suoi dissegni cominciati intorno a i gran giardini che tuttauia ua ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima fontana, che getta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la uedono, fabricata con mirabil'arte.

COR. Io satisferò ad ogni cosa molto volontieri.

IL FINE DELLA VENTESIMA,
& vltima Giornata.

LETTERE DELL'AVTORE A GLI AMICI, ET DE GL'I AMICI A LVI,

Intorno all'Agricoltura, & à i diletti della Villa.

AL MAGNIFICO, ET MOLTO ECCELL. Oratore . . . .

RA le honorate attioni, che voi Signor mio osseruādiss. hauete sempre mostrato al mondo, questa veramente è molto degna di lode che hora fate, ritirandoui tuttauia dalle grādezze doue siete asceso, per riposarui in villa, e fruir le delitie de l'Agricotura, della quale siete talmente vago, che non conoscete maggior contento. Et però non è marauiglia se conuersate ogni hora piu volontieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco mi chiedete con la vostra amoreuolissima lettera i ragionamenti fatti in dieci giorni per gli honorati nostri Cittadini, Messer Giouan Battista Auogadro, Messer Vincenzo Maggio, & Meßer Cornelio Duccoin materia della Agricoltura, & dell habitare in villa. Onde per ubedirvi, ve li mando, spetando che giudichiate questi ragionamenti non esser vani, ne senza frutto. Percioche desiderando l'huomo il bene, o che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la caccia, & l'vccelare: o à quelle che sono di vtili, com'è la robba, e i danari: ouero alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, è la scienza. In questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in villa, la vtilità che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltiuarli. Ma se piu oltra riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vederemo che sono accompagnati da maggior'vtile, che talhora non si pensa. Perche vera vtilità è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci leua l'intelletto a contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.

Venendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre giornate del-

la villa, dico che non solamente voi uederete qual sia stata la uita di messer Giouan Battista mentre è dimorato in Brescia, & quale è quella che hora si gode in uilla con la conuersatione de gli amici nella libertà, nella quiete, nelli spassi, & nelle commodità, che vi si trouano; ma ancora conoscerete chiaramẽte che le ville sono il uero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città una prigione de gli huomini rissosi, & ambitiosi. Et ueramente ciascuno douerebbe innamorarsi della uilla, vedendo questo Gentil'huomo nato di così nobil famiglia (laquale piu che mai fiorisce, & risplende d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodritto & auezzo a cattiue compagnie della Città, abbandonar' ogni cosa con doliberatione di uiuere sempre in uilla, ellettasi come terrestre paradiso. Che in uero, non so chi non douesse hauerli una dolce inuidia, uedendoli, dispensare così ben'il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruir le soauità dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorar la possessione del Borgo, che la fa parere vn bel giardino. Che s'egli non è il piu eccellente de gli altri Bresciani, che uersano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappiano piu di lui. Et questo lo uederete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, conoscerà che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.

Voi tra le altre ritrouarete la vostra inuentione dell'vtilissimo viuaio di viti, dal quale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & alleuarle al modo vostro, si caricano di vua il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la uia che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminiate ancora la tãto da uoi celebrata Medica, & quello che osseruiate nel farla nascere senza altre herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poiche dopo si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è uenuta sotto alla uostra protettione. Et però sommamẽte desidero, che i vostri ben creati figliuoli fornischino i loro studi, acciochè ritornati che saranno, possiate piu liberamente perseuerare nel uostro bel suburbano; perochè son certo, che non ui satiarete di far nuoue proue, per arricchire ogni hora più la vostra amata Agricoltura, doue per giunta, goderete ancora la uostra carissima Accademia: laquale già diciotto anni è stata partorita da uoi innanzi d'ogn'altra della Patria onde per esser anco la piu solenne, ha produtto piu numero de begli spiriti con gran contento di uoi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini che l'hanno fauorita.

Che felicità sarà poi la vostra quando fra tre anni i detti figliuoli sarãno degnamente dottorati nel vostro famosissimo Collegio, che voi habitarete nelle delitie della vera libertà, & quiete della villa? Filosofando con le doti dello animo vostro nobilissimo, hora nell'Agricoltura, & hora nel cõsiderare i tãti

bene-

beneficì che vi ha fatto, et fa tuttauia il grand'Iddio, fra i quali vi ha fatti nascere di casa, delle piu nobili & piu antiche della nostra Città alle cose di pietà. La onde nõ è marauiglia se siete cosi amato da i poueri, riuerito da i ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato da i Principi, e celebrato da i virtuosi. Essendoui adunque voi patron mio viuuto fin' hora nelle trauagliose fatiche di questo mondo, con hauer piu volte trascorso la Italia, l'Alemagna, la Fiandra, & la Francia per cose di. . . . di . . . di . . . di di . . . mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate, & che spendiate questo poco di tempo, che vi resta a gloria di quel Signore, che con tanto amori ci ha redenti: godendo in pace le vostre facoltà con la vostra cordialissima consorte, & co i cari figliuoli fin che verrà quella, che ad hora ad hora aspettiamo a cauarci de questa frale spoglia, per salire a quei celesti Cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre. 1558.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCELL. IVRECONSVLTO, M. Marcantonio Porcelaga.

NON è dubio alcuno, Eccellente Dottore mio osseruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuer felici in questa vita, & nondimeno pochissimi sono quelli che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto piu è ricercata, hora nelle ricchezze hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrouata. Et però mi allegro, perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell'Agricoltura, & della villa che vi mandai, percioche spero, che tosto abbandonarete i curiosi libri, gli intricati Offici, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Republica, per ritirarui alla villa, nella quale non si trouano simulationi, e risse, nè inimititie, nè bagordi, nè torniamenti, nè comedie, nè tragedie nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, inuescano gli huomini corrõpono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci ha dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitarete nei vostri bei luoghi suburbani, & ne gli altri accommodati che hauete, poiche con le doti del vostro candido animo, potrete speculare le belle prospettiue de monti, le infinite vaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell'aere, il soffiar de' venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de buoni, i colori degli archi, il nascimento dell'Aurora, il caminar del Sole, il mutamento della Luna, il girare de pianetti, e la dispositione delle stelle. Le qual cose sono scala per contemplare quel ben'infinito, dal quale siamo stati creati per farlo dopo, che

saremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimono lo intelletto, mentre che siamo in questa si calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice quando col vostro bel intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso uederete i carissimi fratelli continouare le loro professioni? Come ben'incamina il Magnifico Caualier Vicenzo oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitan Scipione nella militia, il diligente Messer Teseo nell'Economica, il uirtuoso Messer Aurelio nell'ecclesiastica, & il deuoto Messer Hieronimo nella scrittura sacra.

O quanto douete ringratiare Iddio, hauendoui fatti nascere di cosi nobile, & antica famiglia, & fattiui figliuoli d'un cosi ricco, & Magnifico Caualiere, felice memoria, specchio veramente di pietà, per esser stato sempre liberalissimo a tutti i poueri.

Poi venendo uoi alla uilla, non solamente so che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell'Eccellente Dottore Messer Lodouico Moro, buona memoria, ma ancora lo imitarete, per essere stato il primo, che ha fatto la uia a i pari nostri, la quale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer Giulio Fisogno, Messer Nicolò Maggio, & Messer Giouan Battista Belaso, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con Bartolo, & altri autori, percioche maggiormente possano signoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuileggi della villa.

Che sarà poi quando si uedranno de gli altri Dottori, & forse non pochi a fare il simile? Come spero, che faranno gli eccellenti Messer Principualle, e Messer Lodouico Barbisoni, Messer Cesare Duce, e forse anco Messer Vincenzo Stella, Messer Paolo Bornato, & Messer Helia Cariolo. Ma diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi si honorati Dottori seguitassero la loro professione, poi che là fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auuocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione, acquistarebbono parimente le grosse facoltà a i lor figliuoli: Et io dico che molto meglio farebbono se gli alleuassero nel uiuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai uirtu, et farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni di palazzi, e d'altre superflue commodità, per offender dopo la morte de' padri, Iddio, & se medesimi, nello spendere malamente, ò piu tosto consumarle in pochi dì, come per molti essempi piu uolte habbiamo veduto.

Si che Magnifico Signor, resta solamente che ui sgabbiate presto dalla Città, & che uenghiate alla uilla piena di molti spassi, di varie commodità, & di gioconda libertà: Cose certamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conuersatione de' uirtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'vccellare, & i tãti effetti diletteuoli dell'Agricoltura, nellaquale son certo, che ui occuparete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già furo-

no,

no,& hora sono della uostra si honorata famiglia. Et però non dirò altro: eccetto che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da douero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantiato nel dolce albergo della villa, acciocbe poi mi facciate degno di godere i rari doni del uostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a Vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando:

Del Borgo di Poncarale, alli 8. d'Agosto. 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.

PErche furono sempre pochissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria: non posso fare, che non mi allegri molto, uedendo io per la uostra lettera, che uoi l'hauete ritrouato, & posto in effetto quei concetti, che spesse uolte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti, fatte per raquistare i uostri beni antichi. Che per uerità non uidi mai gentil'huomo così carico di trauagli: & di fatiche, come siete stato uoi in tutto il fiore della uostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauer'inuidia allo stato uostro, poiche uiuete così lieto, & accomodato in uilla, essaltando la dolce Agricoltura piu d'ogn'altro cittadino; come ben si uede, che non solamente siete stato uero imitatore di Magone padre de gli Agricoltori, uedendo la uostra bella casa (com'egli comanda) per manco pretio di quel ch'ella ualeua, per sbrigarui tosto dalla Città, ma fate ueder al mondo, che la prodigalità rouina solo coloro, che malamente spendono le loro facoltà, & non quegli altri, che largamente le spendono nella santissima Agricoltura? Come ben si uede, che per hauer'osseruato questo, uoi hauete anco in quattro anni duplicato le uostre entrate; senza che di tempo in tempo, so che le crescerete piu assai.

O quanto hauete fatto bene a leuarui dalla seruitù della Città, e ridurui alla libertà, & quiete, che tuttauia godete nella terra di Manerbio; uilla ueramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperoche è posta quasi nel centro della pianura nostra, & fra mezo di Brescia, e Cremona nella strada diritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito; hauendo etiandio il uago fiume di Mella, il quale non solamente ha sopra di sè il così alto e lungo canale, che conduce l'acqua del Molone, laquale serue a piu nello ad acquar'i campi, & nel fargirare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene ualli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di utili uignali, & di foltissimi boschetti. Le quai cose, tãto piu sono degne di mirare, quanto che sono potẽti p mouere ogni eleuato ingegno a cõsiderare gl'infiniti benefici, che c'impartisce continuamẽte il grand'Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondãtia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltra ch'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accommoda di buoni pesci, di lattesini, di carni, di pollami, di colombi, e d'altre cose per lo viuere, di maniera che si può dire esser piu tosto una picciola Città, che bella Villa, & massimamente per eßere habitata da migliara di contadini & da molti nobili cittadini, i quali sono amoreuoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'hauete eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. La onde vi potete stimar beato, si perche la Fortuna vi ha fatto nascere di Magnifico Caualiero, & Dottore di cosi antica famiglia, genitrice di tanti huomini honorati, fra i quali, non è da tacere il Reuerendiss. Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale; come ancora, perche la Natura vi ha dato vn corpo cosi ben organizato, che non tanto siete prudente nel negotiare, affabile nel parlare, patiente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora constante nelle auuersità, e humile nelle prosperità.

Pur'adesso io mi auueggo, che non pigliai la penna per scriuerui queste cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trappassate i termini de' meriti mei, lodãdo tãto bẽ le sette Giornate dell'Agricoltura, che ho hauute dal nostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui le tre della Villa, che hora riformate, et che mi chiedete con tãta instantia. Nondimeno ho pensato di mandaruele, perche son sicuro che ve infiammaranno maggiormente a perseuerare nella via che tenete. Nostro Signor Iddio ve la prosperi sino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città, vedendoui viuere da huomo libero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicemente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi racommando.

Del Borgo di Poncarale, alli 20. di Gennaro. 1560. Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

Son molto obligato alla mia Fortuna, & alla cortesia di M. Andrea Ariuabene; che con l'hauermi fatto veder'vna vostra lettera in materia dell'Agricoltura, mi è stato porta occasione di riconoscerui per amico, & di offerirmiui per seruitore. Perciochè hauendo io discorso con lui dell'Agricoltura del Tatti nuouamente venuta in luce, & di alcune tradutioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questo Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbo-

no eßer per auentura desiderate dalli studiosi di questa scientia; & che non ci possono esser donati da altri; che da chi insieme con la theorica, hauesse congiunt a vna lunga esperienza di questa nobilissima, & vtilissima arte: Sopra la qual cosa, Messer Andrea mi disse, hauer vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia openione: & mi pregò che hauendoui a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia d'isporre piu chiaramente ciò, che mi paresse poter esser desiderato da i moderni Agricoltori; a fin che dandouene notitia, egli potesse con l'honorato vostro mezo per via della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo; Dandomi a conoscere (il che ha fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e prattico siete, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperientia di quest'Arte con la coltiuatione de i frutuosi vostri poderi; & che da voi solo si poteua aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare cosi honesta domanda all'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello, che mi diletto di questa scienza, & professione, & hò bisogno d'impararla da piu dotti, e pratichi di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe eßer desiderato in questa materia: Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo frà li Latini (per lasciar a dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Collumella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri: hauendo, dico, costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, & famosa in quei tempi, e parlatone tanto esquisitamente, ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono proprij della lingua, e ben' intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con vna chiara, & ampla traduttione di questi dotti antichi, dechiarando tutti i luoghi difficili, amplicando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe: come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri proprij bene intesi dall'Italia tutta, e massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, oue primieramente i libri si stampano, si vendono, si legono, & si pongono in opera i precetti: hauendo conceduto Iddio oltre gli altri suoi rari doni à questo felicissimo Stato vn paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogni altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri; egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antico, & vsato da quei felici ingegni; & quale, & quanto sia il moderno: & che dobbiam vsar noi per imitare i loro precetti; Facendo anco bene intendere le Calende, None, & Idi, che seruono a molti propositi d'importantia: non lasciando medesimamente la dechiarotione de' Solstitij, Equinot-

tij, delle stagioni dell'anno, delle stelle, de i venti, & in somma di tutto quello, che s'appartiene a questa parte: della quale, come di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri: Non già che io volessi, ne parlasse esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe vn partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarebbe far nuoui libri di Astroligia, & di altre facoltà; ma ne dicessi quel tato, che han detto i sopradetti Autori cosi chiaramente, che in questa nostra lingua si potesse bene intendere da chi non ha cognitione della Latina, facendo conoscere che egli hauesse bene inteso i luogi, & i sensi di chi si prende a esprimere; parendomi che il traportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo eleuato ingegno, che questa via della tradottione, per la quantità de i Scrittori sudetti fusse studiosa, e rincresceuole, o molto difficile, potrebbe far di vna materia tanto publica, e commune, vn soggetto priuato, & proprio; cogliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemẽte fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facẽdo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'vna, & dell'altra parte; Et in somma facendo vna elegante, & giudiciosa scelta di più antichi, & famosi Autori di tutto ciò, che a questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamente. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor'i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima, & importantissima cosa, che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose, & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza dei nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri: e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia, nei cui termini intendo sempre, che per lo piu debbi esser rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino a Spagnuoli, a Francesi, & ad altri Tramontani, che nelle loro lingue n'ha copiosamente trattato; come per il libro, che fece tradur dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non ha molto tempo si è chiaramente veduto. Et sopra tutto io stimo per vna delle piu importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota, chiara, è palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperientia propria, alla quale ogni vno crede piu facilmente, & si acquieta senz'altro. Il quale testimonio della isperienza non si è ancor veduto da nessuno de' moderni, nè dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora i o credo, che se verrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti q̃sti auertimenti, la nostra lingua potrà arrichirsi di vn bello, & vtilissimo volume, e che la stampa dell'Arriuabene potrà andar' altresi gloriosa di questo, cõe q̃lla dell'honorato Giolito và tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti; Et se voi M. Agostino, che tanto sapete, e valete in questa professione del colto de' campi farete degno

il mondo di cosi rara, & perfetta opera, riportarete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato a poter viuere, come questi a saper ben parlare, & forse maggiore per essere piu necessaria, & piu cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia; Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni. Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuoua fama di hauer insegnato perfettamente questa si solenne arte: essendo ella hoggidì la piu fertile & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per cosi honorato mezo con voi, vi offero in Padoua, mia antica, & cara Patria, tutto ciò, che vn'amico di cosi picciolo affare, come io mi trouo, può promettere di animo, di volõtà, & di forze a chi veramẽte ama & osserua. Poi pche l'adoperarui cosi di subito in questo bisogno mio dia a uoi essempio di cõmandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, ui prego che uogliate scriuermi un picciol trattato di ridurre i campi aratiui, & piantati d'arbori, & di vigne in prati. Ilche so esser nel Bresciano molto usitato, & per consequẽte benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò cosi consigliato) di trarre a coltura de prati certa quantità de i miei terreni buoni sul Padouano, per mancarmi i pascoli, & fieno, che tengo per vno de principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al Prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui inanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù & commandatemi, che Dio vi doni gratia di condurre a felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & ui faccia d'ogn'altro vostro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Genaro. 1560.

Giouan Batista da Romano.

AL MAG. M. GIO: BATISTA DA ROMANO

DI grandissimo contento, mi è stata la vostra bella, & dotta lettera, perche si come ella mi fà conoscere il vostro valore, cosi mi da occasione di farui vedere, che i mei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani dalle cose, che voi ricercate, perciocbe ho sempre atteso alla pura prattica de' riti vtili della Agricoltura, lasciando la Theorica ad altri piu sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che vi dechiari i nomi, i numeri, le misure, le Calẽde, None, Ido, Solstitij Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Perciocbe non pure fui sempre poco intendente di simili cose, per couenirsi solamente a gli scientiati, ma anco quando ben le sapessi, non perderei tempo a trametterle nella opera mia

per-

perche non reputo tai sottigliezze esser così necessarie a gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi ponga a sciegliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte; perche dubito che vna gran parte non gionarebbe alla continuatione moderna di questi paesi, per esser molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi a quello che vorreste veder un Autore, che facesse chiara, e palese la esperientia proprio delle cose, ch'egli trattasse, dicò, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora hoscritto, poche sono, che non siano, ò state fatte con le mie mani, ò fatte fare a conto mio, ò vedute fare da altri, ouero che esse mi siano state accettate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto che sono da essere hauute per veridiche.

Sappiate anchora, che non tanto mi diffundo ne lo scriuere il valore de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia maggior vtile, che con lo spender assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarui la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, e che io vi soccora con qualche trattato a proposito per pascerli, dico che per adesso vi mando quello del seminar la veccia & uena insieme, per prossimarsi il tempo, che seruando l'ordine che dico, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezo Maggio senza adacquarla mai ma ancora mantenirà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccaria. Et trouandosi ben netto e ben grasso quel terreno: vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli o del miglio nel mese seguente, & a questo modo hauerete dui ricolti, senza che potrete porui non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto nõ solo di mãdare il trattato p seminare il trifoglio, ma ancor quello della Medica tanto cõmendata d a gli antichi, laquale dura ne i terreni qualificati a lei, i vinti & trenta anni; senzache vn iugero deue far le spese vn'anno a tre caualli. Et benche queste due sorti di pastura ricerchino dell'acque per adacquarle nel tempo delle secchezze, dellaqual voi siete priuo: nondimeno stando, che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino ho per fermo che riusciranno con vtilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi a quel che dite, che io ui rispõdo adesso, & ogni altra volta, che mi scriuerete, di questo non solamente non mancarò mai, ma ve n'hanrò tanto piu obligo, quanto maggiormente mi scriuerete, e mi chiderete degli altri riti vtili: perche si come son certo, che sempre guadagnerò cose honorate del vostro elegante stile, così spero, che col mio (benche basso) vi mostrarò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi ui raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. Febraro. 1560.

Agostino Gallo.

Al

AL MAG. ET ECCEL. ORATORE, M. Vincenzo Stella.

PER le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto uostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale, nondimeno io mi allegrarei assai piu quando i nostri Illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona prouisione, sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma; percioche non solamente egli haurebbe un carico honoratissimo, & degno a punto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento uedendo quanto per mezo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i sui sudditi di biade, di uini, & d'altri simili ricolti, & quanti centenara di migliara di ducati cauarebbono di piu ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori ben prattici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Gennaro a tutti quelli che coltiuano, ò fanno coltiuare malamante i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, li fusse tolto la metà dell'entrate seguenti, applicandole al Fisco, & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti? Et se per caso fussero ostinati anco il terzo anno incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna.

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i mercadanti che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) ch'el primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea.

Qual'utilità maggiore potrebbon'hauere quei benignissimi Signori quando facessero questo? Poiche non hauerebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbono dare a i paesi d'altri Prencipi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, haurebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appresso, qual maggior felicità potrebbon'hauer questi paesi, quando in poco tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridotti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che s'io uedessi questo mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Rom. iquali apprezzauan talmente l'Agricoltura, che non pur faceuano i Censori, che continuamente priuauan tutti coloro de' suoi poderi che li coltiuauano malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non haueam chi li coltiuasse, sinche ritornauan dalla guerra.

Non sarebbe etiandio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero dirizzare, et assettare le strade torte, & male accommodate? Peroche oltra il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante acque,

acque le quali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a' particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'un l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & dannegiano i molti terreni, come per isperienza si vede ?

Io potrei dire similmente quando prouedessero à molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non uogliono contracambiare i lor campi spezzati con beneficio di se stessi, e de vicini; senza che non vogliono accommodare del trabitare, ne de uasi per adacquare, e d'altre piu cose, onde poi uien danneggiato il publico; ma perche ui uorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando uoi Magnifico Compare conferiste queste cose col Mag. M. Lodouico Lana, e col Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mandati costì per cose importanti dalla Magnifica città trouaste co i vostri sublimi ingegni qualche via appresso a quel sapientis. Senato di uenire a questo. Percioche io son certissimo che non potreste impetrare il maggior beneficio a tutto questo paese, poi che sareste anco tutti tre cagione d'annichilare gli ociosi, gli orgogliosi, i sanguinarij, & altri ministri di Satanasso, che dishonoran' Iddio, insidiano i pacifici, rouinan le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. uedendo tuttodì quanto è poco l'amor, chè è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Compare s'io son trascorso nel dir piu, che non pensaua. Il S. Iddio ui conserui sempre, e dia gratia a uoi M. Ambasciatore ad ottener da quel Serenis. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccell. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17. di Settemb. 1562.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SI come uoi M. Compare hauete ueduto per la lettera ch'io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustriss. Signori diano il grado del Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, cosi mi piace che gli auguriate piu tosto, che fosse eletto all'honorato officio della Censoria sopra i campi di terraferma, percioche, ancora ch'egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, è cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici mei Colleghi, per qual uia si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non hauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori. (come prudentissimi) sono sempre circonspetti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancarà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da quello Sereniss. Prencipe. Fra questo mezo uiuete lietamẽte nel uostro bel Borgo, essaltãdo la

vostra cara Agricaltura col vomero di ferro, & di penna,come sò che tutta via non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.
Di Venetia, alli 23. di Settemb. 1563.

Vicenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

CHE la mia lettera, scritta già in laude della villa vi sia tanto piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicitia, mi allegro, & di cotesto vostro gentile, e cortese animo vi ringratio infinitamente accetandoui molto volontieri con tutto l'affetto del cuore, per mio maggiore, & honorato amico. Solo mi duole, che non si trouino in me qnelle virtuose quaiità, che voi forse, dalla troppo benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettoui bene, che nel coltiuare con l'osseruanza con la fede, con gli vffici, la sincerità della amicitia, mi sforzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dello amore, che per bontà vostra, & non per merito mio vi degnate portarmi. Quanto alla opera della Agricoltura, da vostra parte datemi dal R. P. F. Massimiano Tassoni, dico, che la memoria mi par'esser disposta, e trattata con diligenza. Et se ben'ella non è lingua molto esquisitamente Toscana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. La onde; veggo che reccando voi col suo mezo al mondo vtile, e piacere, gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder volentieri questa roza mia pastorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riuerenza, come al gran padre della villa, & al maestro dell'Agricoltura.
Di Ferrara, alli 3. di Maggio. 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. ALBERTO LOLLIO.

COnsiderando ch'l Signor Iddio mi ha donato gratia che dopo la occupatione continua di dodici anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori la opera della Agricoltura, & de i piaceri della villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Reuerendo Padre Massimiano nel presentarui in nome mio quella, che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà; percioche non hauerei mai hauuto ardire di farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil errore

fetta maestra di tutte l'arti. Onde, si come a quelli si deue molto per hauer formato sì bella figura, a voi solo è debito il colmo de tutti gli honori per hauerla condotta a tal perfettione, che non pare che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rellegrato doppiamente del beneficio, che risulta il mondo, & della fama, che ne ridonda in voi, il quale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può esser' vn'amico all'altro. Vero è, che se haueste fatto qualche mẽtione in questo vostro utile, & honorato libro della vita pastorale, ò trattando della dolcezza sua ò insegnando quanto è grande il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureste (al mio giudicio) aggiũto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui, quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata uita (alla quale mi son ridotto, poiche è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l commercio de gli huomini) mi son posto a scriuerui quello, ch'io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quello, c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita dell'vtilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ue ne dirò (non volendoui essere tedioso con la troppa lungezza, nè potendo a sufficienza esprimere i ueri piaceri di questa sincera gente, i quali si possono vedere; & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gl'altri) sarete giudicio, se questa professiõn pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne faciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua non vi pare giocondissima cosa il viuer lontanò da tutti gli strepiti, e ramarichi di questo traualgiato, e misero mondo. non sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro che quiete, consolatione, e riposo nell'animo, & nel corpo? Il che auiene benissimo al pastore, ilquale nel tempo della state subito che comincia ad apparir l'Alba nel l'Oriente, vscendo della capannetta, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passegiãdo, riuedendo, & attorniando il luogo, doue si son posate le sue pecorelle, si rallegra nel rimirarle, conoscerle salue, et sicure da' pericoli delle passate tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, ò da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi à hora debita la pouera masseritia sull'asinello, prende la vsata arma nella feroce destra, & ridotta aguisa di saggio, & valoroso Capitano tutta la sua schiera in vn bel drapello, si auia passo passo con lei uerso qualche lieta campagna, ò ameno colle, doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia satolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di uederle tutte sane pascersi saporitamente

 rita-

ritamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le cõduce a qualche fresco rio, ò limpido fonte a bere & a trastullarsi: Et se il Sole è homai salito tant'alto, che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori, le cui frondi mosse soauemente, a guisa di concento, dalla fresca aura a meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna, con la quale (facendo a gara con esse) trattiene il suo grege, & se medesimo con gli altri per buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia parendoli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non ha inuidia ad alcun stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marchia verso qualch'altro lato a pascerlo cõueniente mente fino alla sera, laqual sopraueuuta si muoue pian piano verso gli allogiamenti li quali presto si accommodano, facendo nel mezo della campagna lontano dalla gente co' suoi ingegni vn steccato per ritenimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri una casetta coperta di frondi, & di rami d'albori, dentro la quale, poste prima intorno i ripari le sentinelle de' suoi fidi e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme un quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano à pastori altre dolcezze, & consolationi, perciochè ritirati doue dalle neui, e da ghiacci sian sicuri i lor'animali, uiuono in santa pace, & in tranquillo otio, alieni da tutte le cure, & pensieri, che tãto trauagliano i miseri mortali, & quiui contenti della lor sorte dispensano parte del tempo con la lor cara famigliola, godendo appresso il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, buttiri; alche si aggiungono castagne, noci, & altri rusticani cibi, tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e de' Principi, quanto sono acquistati co i lor' honesti sudori & goduti senza alcun sospetto di veleno in buona pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tenerli essercitati, robusti e sani i corpi, e gli animi lieti; e la notte tall'hora al suon d'vna cetra, o di altro altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli, giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mãdra, si alleuano i noui parti, certa speranza, e felice trastullo al prudente & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir a quest'altra parte) è poi si honesto, è sì grande, che io lo stimo assai più delle suddette contentezze, e gioie. Primamente voi uedete che sì come l'Agricoltore viue, e caua utilità de' frutti della terra, cosi questi sostẽta la sua vita, e guadagna de' parti, de' frutti, e de' suoi animali, cioè latte, formaggi, agnelli e altro senza pẽsiero, ò stimolo d'auaritia e senza scropolo alcuno di cõsciẽza, lõtaui da i pericoli del mare, e di tãte ambitiose, & faticose arti, che tẽgono infrascati, & inuilupati i ceruelli de gl'infelici huomini del mondo. Et questo guadagno cõparte cõ tãta prudẽtia, che bea

sta

sta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, ò ansietà di hauere a cercare, ò mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi, non si cura di far ne alcun' auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e de' Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tãto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle: percioche, sì come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vito, ch'ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi & ogni luogo e gioua con la sua industria all'arte pastorale: così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle cose, dalle quali dipende il vero nodrimento, & il proprio latte della terra, aiuta sommamente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo è tanto grata, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia piu grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et sì come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede: Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarui de' pastori, percioche ven'è vn'altro di maggiore importanza, come voi stesso giudicarete. Et questo è, che ritrouandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trauagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscarecia vita hanno diuersi occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo di riuerirlo, & diguardasi sempre di offenderlo: & vdite come. Sta intento il pastore, mentre il gregge suo va pascendo per li verdi prati & quiui, ò appogiato al suo bastone, ò assiso in terra contempla, & considera gl'innumerabili benefici riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è che fosse fin da principio ordinato dalla Maestà sua di far quel prato, ò quell'herbe, onde si nutrisce il suo armento: ouero vno de i suoi armenti altresì. Si vede attorno colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti, & va lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera, ch'egli ama tanto le pecore sue, che le prouede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e di ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e de tutti i contrarij, e così viene in cognitione che Iddio molto più pietoso, e benigno pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui del mondo, e di tutte le cose create: che senza la prouidenza sua nè esso, nè il grege, nè tutto ciò che nasce, non potrebbe, nè saprebbe mantenersi: Cose da farli conoscere l'onnipotenza, e bontà di Dio, et da fare ch'egli l'ami, riuerisca, e tema, com'ho detto: e quanto egli può. Giunge la notte, va tra se pensando, che a guardar'il suo armento da' lupi, e d'altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter braui cani alla guardia di esso, & ch'egli stia desto e vigilante in ascoltare, e prouedere à tutti i pericoli, e con questo stesso pẽsiero conosce, che per simil modo bisogna ch'egli si fortifichi, e munisca dagli

 ingani,

inganni, e dall'insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istessio stia pronto a guardare, e prouedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar'assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli viue in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfetione della qual vita è ben stata consciuta, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuerse persone, e da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del mondo, senza ch'io vi stia a racontar comprolissità i Patriarchi, i Profetti, e i tanti santi huomini, che la elessero in quei primi tempi per norma della vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandezze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellēza di questa vita, non vedete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e piu nobil parte di noi si chiamano pastori. Non sapete, che son nominati pastori i Sacerdoti, i Vescoui, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa. Ma di piu non si chiamò Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas. Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori: & a Pastori significare principalmente la gloria sua, quando fu fatta la gratia di vdire dall'Angiolo quella lieta e felice nuoua della Natiuità del nostro Saluatore? Chi si sdegnerà adunque, ò che piu tosto non douerà desiderar di esser pastore? poi che pastori son tutti i piu stimati, e maggiori nostri, e pastori tutti i contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita sicura. O vita vtile, vita santa, vita felice. Dio mi dia gratia, che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà, & morendo mi riduca ne'beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pastore. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di questo ragionamento, che contro l'intento dell'animo mio vi ho detto molto piu che non haueua pensato, & promessoui? benche non vi ho detto la millesima parte di quello che io comprendo tuttodì dalle maniere di questi boscarecci huomini, & ch'io odo da lor medesimi della lor felicità: nè tan poco quel, ch'io prouo e sento in me stesso di contentezza in questa quieta, e ritirata vita; il che è tanto, che non posso a pena imaginarlomi, non che esprimerlo interamente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza, laqual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorendoui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la materia è tanto conforme, che non pare, che si possi trattar dell'vna senza l'altra perfettamente; onde vi accrescerà maggior honore: & sì ancora, perche inalzando questa con le ali del vostro ingegno (il che non posso fare) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra diuinamente, facciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità quà in terra

esser

eßer vane senza l'essercitio, & l'vso di queste due care amate, e dolci sorelle. State sano, e tenetemi nel numero di quei, che osseruano le vostre virtù: Da questi nostri Monti non men che quei dell'Arcadia felici, il 1. d'Ag. 1565.

Lettera de gli Anesi, scritta al Mag. M. Agostino Gallo.

PIV *volte ricordandomi della mala satisfattione c'hauete di me, perche, ò per troppo delicatezza, ò per fuggir la fatica, io non habbia letto il vostro bel Libro, vi dico che per queste cagioni non sono restato, ma si bene per l'occupationi che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ricordare cosa di qualche consideratione. Laonde il grand'amore che vi porto, ha finalmente fatto che in questi giorni l'ho discorso con tanta diligentia, & con tanto mio piacere, che'l Sig. Iddio m'hà aperto gli occhi, & fattomi veder tal cosa, che ricordandouela (se non m'inganno) gionarà à i Lettori, sopra ogn'altra cosa, che sia stata ricordata da voi, anzi che tutte l'altre, senza questa, non possono alcun buon frutto produrre. La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di molti anni di giouare à tutti, & particolarmente à i nostri Bresciani, giouare dico prima all'animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell'Agricoltura, li farà abbracciare le virtù, e lasciarà i vitij cagionati dall'ocio: Giouare al corpo nel conseruarlo con l'assiduo eßercitio, e nel somministrarli i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell'accrescerla, raccogliendo maggior quantità di frutti, e quelli conseruar con buona diligentia, e quiete, o vn tanto dasiderio. Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco deue esser la principale intentione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di quanto bisogna non si ha buona cognitione, poiche non tutti i remedij giouano a tutti vgualmente, anzi che quello ad vno gioua, assai volte ad vn'altro noce, come si vede, che la medicina in vno soggetto ad vno cagiona la sanità & all'altro cagiona la morte, è necessario adunque, chi vuole giouare all'amalato, conoscer la ragione della infirmità, perche in questo consiste la eccellentia del Medico, altramente volendoui giouare li daria notabil danno e forse la morte. Quello che piu d'ogni altra cosa contamina l'animo, distrugge il corpo, e consuma la robba a i gentil'huomini Bresciani, e la ventosità, l'esser troppo gonfii, vani, leggieri, ambitiosi, & in conclusione pieni di vento. Et questa ventosità è quella che cagiona cosi grande leggierezza mescolata con la pazzia del contendere, & dell'amazzarsi per l'andar di sopra, e di sotto per la strada, della qual cosa, tutti i forestieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegono per vna solennissima vanità, & estrema pazzia. Percioche, oltra che si scaccia dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor'il corpo di ferro, col farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi, consumando ogni grossa facoltà el nutrire tanti animali, che gli compagnano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni,*

& in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gonfii, & troppo pieni di uentosità. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la uentosità sopra tutti ui sono gli anesi per essere perfettissimi a tale infirmità, senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, et molto dilettevoli. Vorrei adunque che nel principio del nostro Libro haveste trattato di questo frutto così gentile, & così necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnadoli a raccoglierne gran quantità, & persuadendoli ad usarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano, se gli anesi non gli aiutano. Et ueramente questo era suggetto per una giornata intiera, poiche non poteuate ricordar cosa nè piu utile, nè più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mio) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle uolte noceranno. Et accio che non restiate suspeso, che questo non sia vero; voglio discender' al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro libro, voi siete affaticato nel persuadere a i gentil'huomini Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la villa; se voi intendete, che vi vadino così gonfii, & pieni di vento come hora si trouano, non li potete dar peggior ricordo & per lor medesimi, & per li contadini, che vi habitano. Percioche doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori: & per la tema de i Magistrati, ò per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi, loro sono meno insolenti: in villa doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi. Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare dissolutissimi. Non vedete voi che nel Territorio, ò quasi in ogni villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro. Et pero si vede, che senza anesi si sta male alla Città, ma peggio alla villa. Voi hauete fatto vna bella fattica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascer maggior quantità di frumento del solito. dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati da i barbelli, & dalle tarme ne i granari, & anco che le viti non siano rodute dalle fansogne. Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauere tanti rimedij contra quelli piccioli animaletti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tuttodì egli tien'appresso di se? I quali sempre li mangiano, e li consumano in pochi dì, non solamente tutto il frumento, & l'altre entrate raccolte: ma distruggono ancora tutte quelle che sono in herba, e che si seminaranno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi braui, che diuorano l'entrate, e li stabili a lor patroni, che si gloriano tanto di questi mangiaferri, tutta la Città vede di dì in dì. E però bisogna proueder a queste grosse tarme, è zaccaruole, & a questi sì gran galauroni, e barbelloni, ma ancor si glorian senza modo, quando si veggono in gamba due baghe di tanto grossezza, che a pena possono andare ò star' a cauallo: facendo il brauo a costo del patrone, ilquale, hauendo vsato ogn'industria per conseruar 25. sacchi di frumen-

to,li spēde poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità; ma stando quella nō si può eßer cosa nè buona, nè bella. Io nō posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissima: Che a i vani, & à gli ambitiosi, non si potēdo sanar da questa pestifera infirmità, sarebbe lor'utile il non hauere quantità di robba, nè prosperità di corpo; poi che la pouerta, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli anesi stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste fredo à sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder'incontrario, poi che quasi ogn'vno patisce di questa infirmità: onde per magior chiarezza, voglio dirui in che modo intēdo questa materia. Io considero che vi sono tre sorti di ventosità, lequali per distinguerle, chiamiamo vna grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità großa è facil da conoscere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delitioso, nel pascer caualli, cani, huomini braui, e nell'edificar senza disegno, essendo poi negligenti nell'acquistare e nel conseruare, ma solleciti nel dissipare: pensando poco all'entrar ne i debiti, e manco all'vscir di quelli; non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro magiore: cōprando sempre caro, e vedendo buon mercato, credendo che'l honor sia vergona, e questa sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre de'primi, e meritare esser de gli vltimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro che insolentia, vanità, pazzia, e leggierezza, nè altro fine possono hauer se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa quanto è la precedente, e non è così sottile, come si troua la susseguente. Questa è cōpagnata col viuer politico, ciuile, e con la prudenza humana, sotto dellaquale si copre sempre, e si difende. Et è in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, acciòche habbian le prime dignità, e i primi offici. Si humiliano per esser'esaltati, & si dimostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presentia colui, che poi biasimano in absenza. Vsano buone parole a tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter seruire a Dio, & al mondo in vn tempo isteßo; non considerando che la sua infinita Sapienza ha deto. Ch'egli è impossibile seruir'a tutti, e che amandone vno; bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effeti non si può seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui che in apparenza serue al Mondo, acommodandosi così nel vestire, quanto in altre sue attioni (che però non sian di peccato) al viuer' vniuersale, per poter meglio seruire al Sig. da douero, merita ogni laude, & ogni honore: e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciamo di coloro che fanno il contrario, iquali seruono a Dio in apparēza, e cōgli effetti seruona al Mondo: Come noi vediamo che non seruono a Dio, ma essi si seruono di lui, e della religione per hauerne vtilità, e riputatione. Costoro mostrano la re-

ligione, e la santità con la lingua, & con le mani eccetto quando sono spinti dall' ambititione, laquale leua la virtù insieme con le buone opere. A questi venendo al vostro fondego de gli anesi, vi prego che glie ne date abondantemente, acciochel'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desideri, o di esser'estimati, e honorati: per l'auenire si seruono del Mondo per seruir a Dio. La terza specie della ventosità è sottile, laquale è difficile da conoscere, ma assai piu difficile da sanare: percioche per sua diffesa ha sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & con le atre attioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima, sono gl'Ippocriti, simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi. I quali sono in apparentia santi, e in essistentia diauoli. A costoro dubito che gli anesi giouarebbono poco, per esser la loro ventosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi essorto a dargliene, ma assai, percioche, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor'errore. La seconda sorte di quegli huomini che con lealtà, & sincerità di cuore, hann'abandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grande Iddio. Et con questi poneremo coloro, che interiormente hann'abbandonato veramente il Mondo; benche esteriormente paiono del Mondo; perche il Signore non riguarda a i panni, nè alle altre cose esteriori, ma al cuore solamente; i quali meritano d'esser'amati, imitati, & hauuti in quella piu riuerentia che si possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottillissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, e difficilissima da curare; perche com'è entrata in loro, a sanarli bisognerà darli maggior quantità di anesi, e sempre de' piu perfetti. Et però è di necessità che si conseruino del tutto da questa peste, e dapoi che hanno fatto, quanto per loro possono fare a honore, & gloria del Signore, conoscano col cuore, & confessino con la bocca che sono inutil seruitori; che da se medesimi, non meritano alcun bene. Et questi soli non hauran bisogno di nostri anesi per scacciare la ventosità, ma si ben per conseruarsi, e de i piu fini, poiche il crudelissimo nemico, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che giouarà il pigliarne spesse volte per conseruarsi, saranno anco perfetto instrumento per saruene espidire buona quantità, hauendo virtù per sanare gli amalati di questa infirmità. Si che non dubitate di non ritrouarui buono spacio; anzi che non potrete raccoglierne tanti che bastino; poi che ogni età, ogni sesso, ogni stato, & ogni conditione de' mortali, hanno bisogno di questa medicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che à pena sono nati, come de' belli vestimenti, essendo laudati & presenti a gli altri, quanto se ne allegrono, & ne vanno gonfii, & del contrario, quanto se ne tristano, & piangono, & tuto questo nasce dall'esser piu, e meno estimati; il che non procede d'altro che dalla vētosità.

La adolescentia, & la età uirile, è sempre gonfia nelle feste, nelle pompe, ne i bagordi, ne i desideri de gli honori; & nelle pratiche, e coniure per hauerli. Et quel ch'è peggio, le inginrie, le nemicitie, le persecutioni, le ferite, & le mor i procedono dalla pestifera ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, e lodare in tempo passato, e biasimare in presente, non procede d'altro che dalle ventosità, anzi che quella maledicentia, cagionata da questa maladetta radice, parendo che per l'abbassare, & biasimare altri (& specialmente della loro qualità & professione) essi s'inalzino, e debbiano eßer lodati. Et se tanto più la ventosità ne gli guomini, pensate poi quanto debbe poter nelle donne. poiche in loro è veramente la sua perfetta habitatione: Laquale, benche stia uolentiera ne gli alti palazzi o stanze regali, non si sdegna però d'entrare nelle case di paglia; & nelle più vili haditationi, onde a tutti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i principi cagiona le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruttioni de paesi, e ne gli altri il desiderio di soprastare a i suoi eguali, vsurpando quello de' vicini, e deprimendo altri, per essaltare se medesimi. Ma sappiate che da questo desiderio dello stare sopra gli altri, poiche ne vanno essenti, dicon'anco i uostri Agricoltori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer più belli animali che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa va troppo in lungo. La ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle mitrie, a i capelli, a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni: hora allascoperta, & hora mascarata, muta habito, e muta nome. Va di'nascosto, che tal'hora è quasi inuisibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattiue, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza mascara essendo da tutti conosciuta. Alle operationi, lodate da Dio, & biasimate, dal Mondo s'accompagna in diuerse sorti di habiti, ma non sono però tali, che se l'huomo sta auuertito nel guardarlo con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. I quali habiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come ne dirò alcuni. Alle attioni del cercare e procurare le degnità & i magistrati questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e delle contentioni, s'accompagna con l'habito della giustitia d'osseruare il grado loro di temere, che non inuitono altri a farli peggio, & non uoler nodrire l'insoltia. Poi alla operation del perdonar del far vendetta ella s'accompagna con l'habito dell'honore della scontentezza de' parenti, e de gli amici: dicendo che così fanno gli altri che sono prudenti e, che tutti non possino esser Chietini, nè Capuccini, & questi essempi vi bastino; poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti habiti, e maschere questa mala bestia della Ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli che si credono essere sapienti e di viuer ben al mondo. Io ho chiamata questa

sta ventosità mediocre, percioche non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta: anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auertirli) restano sempre ingannati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento non la veda, e conosca molto bene: perche alle operationi, che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la veste della santità, di vna vita essemplare, e d'vn riformatore di costumi, accioche sia ammirata, & lodata da tutti. Questa vētosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gli istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ordita, & sfacciata che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accōpagnarsi seco, e continuarla con lasciar'il Mondo, col prezzar gli honori, col far limosine, col digiunare, con l'orare, con la castità & verginità, con la vita religiosa, et seuera, con la patienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure vna sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico che con l'humiltà ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'vna è, che quella istessa opera santa di voler' essere libero da ogni ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di ventosità, non è sicura dall'istessa ambitione, nè dalla medesima ventosità. Et l'altra è che queste due maledette pesti offendono i mortali non solamente nel tempo della vita, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tāta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son distesopiu di quel, ch'era il mio uolere, per farue in parte conoscere quanto il Mondo & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa cosi necessaria impresa poi che sarà ornamento grande al vostro libro, e d'infinita utilità alli uostri compatrioti, & anco a uoi di molta satisfattione.

Ho lasciato nell'ultimo quello che piu importa, cioè a che modo si debbono fare questi Anesi. Se io ho bene osseruato il uostro procedere. voi hauete fatto l'ufficio di buon' Agricoltore, e di eccellente Medico, mostrando la uia di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto deuiare da questo bell'ordine, e tanto più, perche non essendo gli anesi ben preparati, non produranno quei buoni effetti, che si desidera, & la tanta fatica resterà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche, quanto piu uisitaranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di uentosità. Se questo mio ricordo ui piace, ne resto contentissimo, & se anco nò, accettate almeno il mio buon'animo, conoscete, che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Gennaro. 1568.

Il uostro Caualier

AL

FRa tutte l'altre gratie singolari, che più volte mi siano venuto nell'essermi io trouato con l'Eccel. S. Marchese nostro di Soragna, fin o che questa vltimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima quando (essendo io con sua eccellenza venuto à Virola dall'Illustris. S. Ranuccio di Gambara suo nuouo cognato) hebbi occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nelqual tempo tanto maggior si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato & honorato per amor della vostra molta virtù da S. Eccellenza e da quelli Illustriss. Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità vostra, poiche vi voltaste ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de' vostri cortesi affetti, & de i vostri facondi ragionamenti: iquali accompagnati dalla bontà della uostra natura, mi vi fecero prigione, & uaghissimo di starui ogn'hora appresso. Percioche se solamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & facondo è vna catena, che stringe gl'animi de gli ascoltanti, che dourà poi esser quello dell'huomo dotto, & eloquente che secondo la diffinitione dell'Oratore, sia anco pieno di bontà, & habbia i costumi nobilissimi, e facilissimi? Per laqual casa venuto à Soragna, come ch'io hauessi più e più volte prima letto il vostro bellissimo libro, tornai nondimeno a pigliarlo, & haueudo innanzi a gli occhi l'aspetto vostro uenerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi missi a rileggerlo auidamente, e con infinito diletto, poiche con piu affettione si leggono l'opere di colui, che di presentia, & d'amore è conosciuto, che di chi per sola fama habbiamo notitia, & in questa lettione, uenni a considerare, che se Socrate, Platone, & Aristotele, per hauerci mostrato le virtù morali, meritarono statue, & d'esser chiamati Semidei, molto maggiormente siete degno uoi di simili honori, per hauer scritto con tanta facilità di stile, il uero modo di coltiuare i campi e mostrato al mondo con la contemplatione del vostro mirabile intelletto, quanto l'aere, & la natura, uera ministra della diuina Prouidentia, possano operate; percioche uoi insegnando co'l mezo delle lodatissime uostre uigilie al mondo l'essercitio della santa Agricoltura, cosi celebrata da tanti huomini illustri, non pure apportate il ben uiuer al genere humano, ma anco la salute a' corpi, e l'eleuatione all'intelletto per contemplar le cose prodotte da sua diuina Maestà, con sì misterioso, & infallibile ordine, onde nasce la consideratione dell'incomprensibil sapientia, & onnipotenza del gran Padre eterno, & conseguentemente la ueneratione, l'osseruãza, il timore, e l'amor d'esso, l'astrattion dalle opere nõ buone, e gli effetti delle buone, co'l mezo delle quali hauendo la Santa fede per guida, e scorta, si camina, e si peruiene à quell'vltima beatitudine, e riposo, che solo deue esser dall'huomo bramato, & ricercato. A questo modo, Sig. Gallo s'acquistano le corone, che soleano anticamẽte esser date, ò a' trionfanti, ò a' liberatori delle città, e de i cittadi, o ad altri simili, percioche co'l vero modo di coltiuar la terra, che da uoi è insegnato uoi liberate le intere prouincie, non che le Città, dalla pouertà, è dalla fama, & a infiniti che marciuano nell'ocio, rotti gl'eserciti de' cattiui pensieri, con questo sant'esercitio insegnate a trionfar cõtra'l mõdo, e con-

contra la carne. In che tanto maggior riesce la gloria vostra, quanto voi siete stato il primo (di questa età) che nella nostra lingua habbia hauuto ardimento di tentar così difficile, & animosa impresa, e della quale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi campi, c'hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di uedere, e di godere vn gentil'huomo tanto frutuoso, & vtile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io c'ho hauuto dono di ragionare, e di contrahere stretta amicitia con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bontà sarò adoperat'in qualche suo seruitio, nel qual son certo che niun sarà piu vfficioso di me, seconda che niun è piu pronto in amarui, nè per esser piu diligente in seruirui.

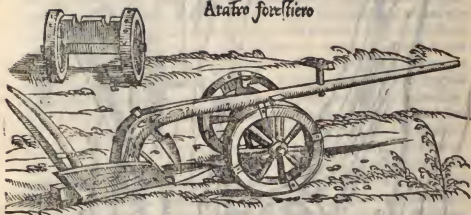
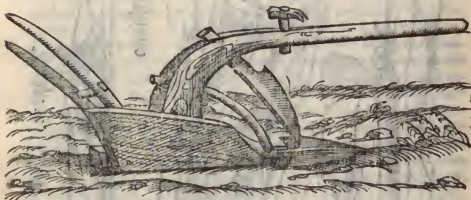
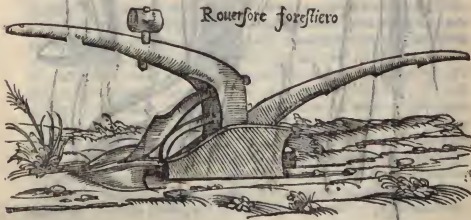
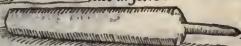
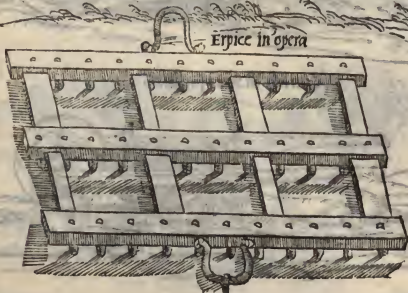
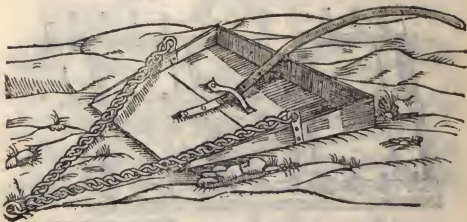
S'io mi conoscessi in qualche parte degno, vi pregherei che mi faceste gratia di bacciar le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell'Academia Occolta, continua produttrice di frutti, che totalmente riescono contrari al nome loro: e che facesse, lor fede, ch'io a tutti, e a ciascuno on seruitore affettionato, ma perche me ne conosc'indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, e d'esser da voi amato, non v'affaticherò piu, et vi pregherò lũga vita, e felicità d'ogn'nostro disegno. Di Soragna a gli 8. di Giugno 1568. Romanino Cornacchia.

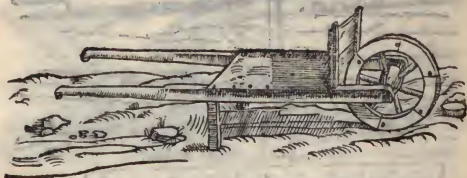
AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA.

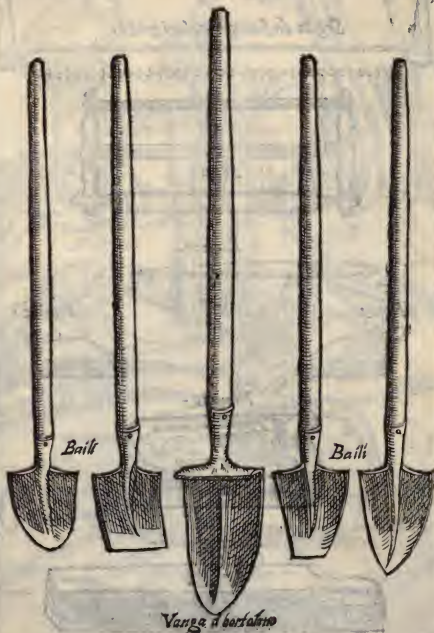
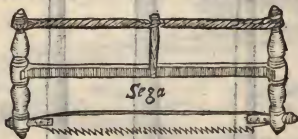
QVANTVNQVE ne i molti ragionamenti nostri di virola, io conofessi in parte il ualore, e la gentilissima creãza uostra, non però conobbi così bene l'altezza del vostro bell'intelleto, come hora m'ha fatta veder la vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella qual voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù, che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare che io sia dotato di alcuna cosa per la qual possa giouar al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iddio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, ch'io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per meterle in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra: ma breue, e secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che hauerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo prometto di far verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello, M. Coradino Aleotti vostro compatrioto: Ilquale fu il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illustrissimo S. Ranuccio e tutti gl'altri Illustriss. Signori, che vi si trouano a quel tempo. Fin'hora non ho salutato per nome i vostri signor Academici, eccetto che M. Thomaso Porcacchi, il qual ha lodato grandemente la vostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'obligo che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Eccelentiss. Sig. Marchese vostro Sig. e honoratiss. patrone, che il Sig. Iddio feliciti sua Eccellent. nelle sue Illust. nozze, e in ogni altra attione, el medesimo desidero che sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giug. 1568. Agostino Gallo.

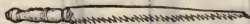
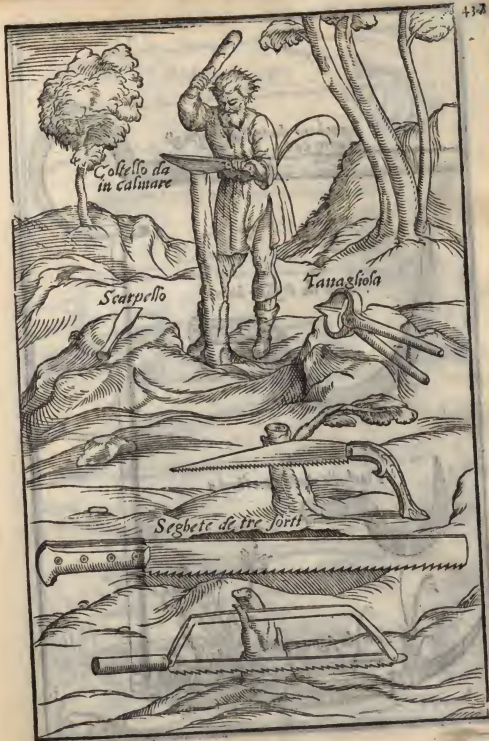
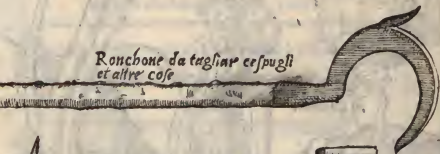
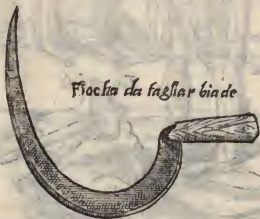
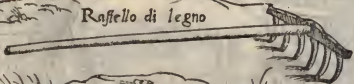
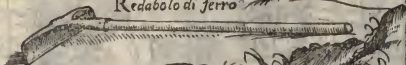
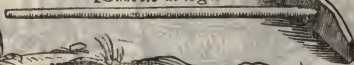
Accetta
Zappone
Aratro Bresciano
Zappa.

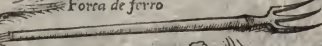
Aratro forestiero

Pertegalo forestiero

Rouersore forestiero

Erpice riuolto con i denti di supra
Dente di ferro.
Erpice in opera

Traina per condur il terreno mosso, coi Buoi

Carriola Bressana da mano

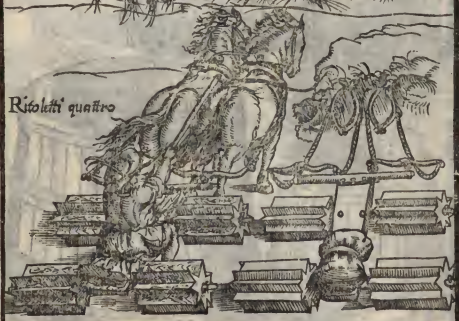
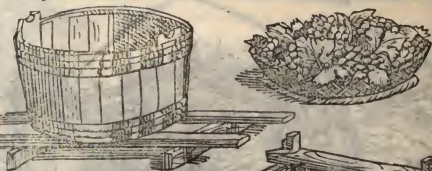
Carriola da mano forestiera.

Zappetino per le cose gentili
Zappeta.
Zappa larga p le viti
Zappone longo e stre
Piccone per rom per la terra dura.
Palo de ferro per piantar legni & piante.

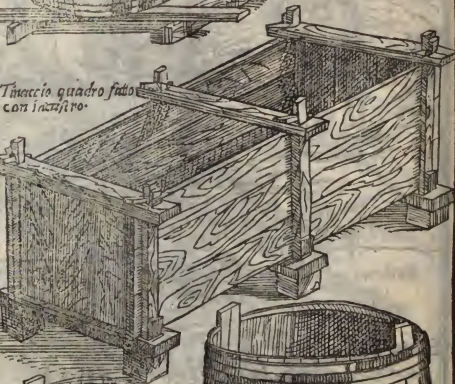
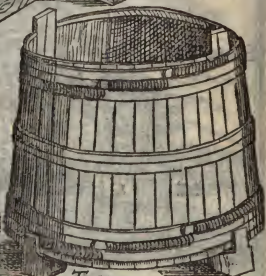
Baili
Baili
Vanga d'hortolano

Segotto da scavezar arbori grossi.
Sega
Lucerta,
Pionin
Pionino.
Pionetto.
Piona grande.

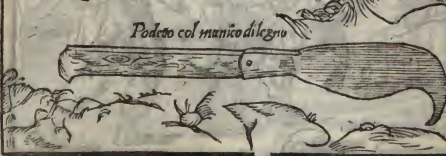
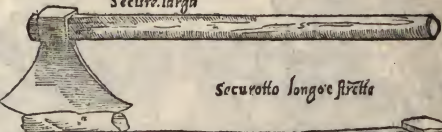
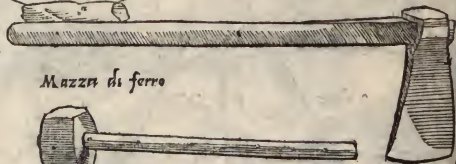
Coltello da
in calmare
Tanagliola
Scarpello
Seghete de tre sorti

Ronchone da tagliar cespugli
et altre cose
Fiocha da tagliar biade
Fiochello da tagliar l'herba
Falce da segar i prati

Rastello di legno

Redabolo di ferro

Redabolo di legno

Rastello di ferro

Forca de ferro

Forca di legno

Pala di legno

Brenta
Brenta
Soio
Benackto
Benacia grande per condur luui su i carri

Ritolo grande
Ritoletti quattro

Tina per conaur uua.
Tinaccio quadro fatto con incastro.
Tina.
Tinaccio.

Vezze
Lora
Cartario
Barili

Podetto forestiero
Folcio
Podettino
Podetino
Podetto cõ rampina
Podettino col manico di legno
Podetto col manico di legno

Criuello rouerso

Istrumenti di shieppar gli arbori
Secure larga
Securotto longo e stretto
Mazza di ferro
Mazza di legno
Cuneo di legno
Cunii di ferro

Vasi diuersi d'aprire per le Api.